

sale&pepe

SALEPEPE.IT

SETTEMBRE 2023 - € 4,50

Pasta settembrina

Ghiotto incontro
tra gli ultimi ingredienti
d'estate e i primi
d'autunno

Mazzetti guarniti

Bouquet di ortaggi
ed erbe danno
un twist a pollo,
pasta e conchiglie...

Acque aromatiche

Frutta e altro per fare
dell'umile bevanda una
bibita raffinata

Dolcissimi limoni

Protagonisti
di delicati dessert
buoni sempre



POLLETTO ARROSTO
CON POMODORI
GRATINATI

pag. 76

Posta italiana spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, CNP Milano Roberto - Anno 36 - Mensile
Lussemburgo € 9,00 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera
francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera
tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Stile Italia e dizioni



IN EDICOLA IL 22 AGOSTO 2023

**Latte Fieno Alto Adige.
È questione di etichetta.**



Quale etichetta?

Quella che trovi sui prodotti Latte Fieno, a garantire una produzione sostenibile e un latte di qualità unico, che nasce da mucche che si nutrono solo con erba, fieno e cereali. Perché la bontà viene naturale.



lattefienoaltoadige.it



Stick di Speck, il tuo tocco altoatesino



Dall'Alto Adige alla tua tavola,
Stick, Cubetti e Julienne di Speck Alto Adige IGP

Ideale per unici piatti di pasta oppure scottato per dare un tocco
croccante ad ogni pietanza – risotto, gnocchi, vellutate, insalate.



Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

A destra, il coquillage alla panna (pagina 74), profumato con un mazzetto guarnito di erba cipollina, timo e cerfoglio; le tagliatelle con melanzane e 'nduja che aprono il servizio dedicato alla pasta settembrina (da pagina 18) e le gelatine al limone con crema alla cannella (pagina 97).



Sommario *settembre*

9 Storie di cucina

Viggiano da scoprire

Il paese lucano rivela tradizioni gastronomiche affascinanti

12 Luoghi eccellenti

Rimini

Oltre la spiaggia e i divertimenti c'è molto altro: storia, cultura e specialità

18 Passioni

Pasta settembrina

È tempo di condirla con melanzane, friggirelli, funghi da unire a robusti fegatini e guanciale

28 Tema del mese

La transumanza

Un viaggio dalle pianure ai pascoli in quota e ritorno, che nei secoli ha permesso scambi di saperi e sapori

42 Scelti da Sale&Pepe

Calici gioiosi

Lei manager, lui economista, hanno fatto dell'arte di degustare il vino in modo ideale quasi una missione

46 Bontà di stagione

Pinzimonio

Salsine cremose, mix piccanti, condimenti agrodolci in cui intingere verdure crude o grigliate

54 Dietro le quinte

Fare la spesa al discount

Siamo andati a scoprire come si garantiscono qualità e convenienza

60 Tendenze

Gli aromi dell'acqua

Frutta, verdure ed erbe trasformano la più semplice delle bevande in una bibita raffinata

70 Semplici piaceri

Mazzetti guarniti

Mini bouquet di ortaggi e aromi che fanno la differenza

78 Living

Sapori di fine estate

Pranzo in campagna per ritrovare gli amici tra racconti di gesta agostane e profumi di cose buone

86 La dolce vita

Limoni nel dessert

In pasticceria valorizzano creme, gelatine, sorbetti e molto altro

99 Utile e dilettevole

Piani a induzione

Funzioni tecnologiche innovative rendono le attrezzature destinate alla cottura efficienti ed eleganti

106 Tecniche

Pasta gialla

Di gusto intenso e color oro, è ideale con sughi destrutturati che la lascino protagonista

110 Enoteca

Chianti classico

La sua colonna portante è il Sangiovese, ma resta autorevole anche con uvaggi più vellutati

118 Ispirazioni

Funghi in conserva

Quando sono più abbondanti è il momento di metterli sott'olio

122 Ricetta gourmet

Suppli

Il goloso bocconcino emblema dello street food romano

RUBRICHE

26 Pianeta extravergine

Veneto Dop

Da provare e valorizzare

40 In cerca di nuovo

Mode e manie

Decor, design e dintorni

51 Buone letture

Ricette e racconti di gola

Scelte con passione per essere divorate

121 A proposito di vini

I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

127 Se il cibo cambia la terra

Viticultura ecologica

Buone azioni per vivere meglio

128 Made in Italy

Pomodorini del Piennolo

Conoscere e gustare le eccellenze





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

MANUELA SORESSI
GIORNALISTA SPECIALIZZATA
IN FOOD AND BEVERAGE,
COLLABORA PER MOLTE
TESTATE ED È AUTRICE DE *IL*
PAESE DEI LIMONI (TRENTA
EDITORE). CI PARLA DI QUESTI
AGRUMI DECLINATI IN
INGREDIENTE DA DESSERT
A PAGINA 83.

RICCARDO LAGORIO
APPASSIONATO DI CUCINA
E VITA RURALE È UN GRANDE
CONOSCITORE DELLE
ECCELLENZE
GASTRONOMICHE ITALIANE,
MA ANCHE DEI SUOI BORGHI
E DEGLI USI E COSTUMI
LOCALI. GIORNALISTA E
SCRITTORE CI SVELA I SEGRETI
DELLA TRANSUMANZA
(PAGINA 28).

EMANUELA DE SANTIS
FOTOGRAFA ROMANA, DAL
1988 REALIZZA SERVIZI DI
VIAGGIO, ENOGASTRONOMIA,
E COSTUME. SU QUESTO
NUMERO CI GUIDA TRA
LE ECCELLENZE DI RIMINI
(PAGINA 12).

indice delle ricette

SETTEMBRE 2023

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Chiodini piccanti	118
Coquillage alla panna	74
Crespelle fritte con acciughe e caciocavallo	101
Crostini con pecorino di Pienza, lardo e zucchine	116
Finferli ai peperoni	118
Focacce al lardo	83
Insalata di crostacei cotti e crudi con pesca	27
Pizza del pastore	38
Polenta con rabarbaro alpino in fricassea	34
Porcini alla pizzaiola con capperi e acciughe	120
Porcini e chiodini all'alloro	119
Porcini speziati	120
Sardoni marinati	16
Tris di funghi agli aromi	118

Primi e piatti unici

Acquacotta di Pratomagno	34
Farro con verdure	58
Ferricelli di Viggiano	10
Fettuccine ai tuorli sodi	107
Fettuccine saltate ai cipollotti e olive	108
Fusilli forati all'uva	24
Insalata di fregola e prosciutto	104
Linguine ai porri, acciughe e nocciole	21
Mezze maniche con friggittelli e vongole	22
Paccheri al ragù di fegatini con funghi e salvia	24
Pasta alla chitarra con ragù di peperoni	113
Pasta e fagioli con ciliegi confit	75
Reginette allo zafferano	107
Reginette con scorfano, timo e limone	108
Risotto di farro con funghi e formaggio di capra	83
Risotto di pesce alla riminese	16
Scialatielli con pomodorini del piennolo e lardo	129
Spaghetti alla carbonara con vongole	102
Spaghettoni ai fichi	24
Stracci al ragù bianco di pollo e coniglio	108
Stracci alle erbe	107
Suppli	124
Tagliatelle con peperoni, 'nduja e melanzane fritte	24

Turtlè	38
Zuppa di pane e foglie di ravanelli	73

Secondi

Agnello con melanzane e olive	72
Arrosticini	34
Bocconcini di rana pescatrice con salmone affumicato e salsa aromatica	44
Costolette di maiale gratinate alle melanzane	115
Orate farcite	58
Pecora alla pignata	38
Petto d'anatra ai fichi con morbido di patate	45
Polletto arrosto con pomodori gratinati	76
Pollo alla cacciatora	16
Polpette di maiale alle erbe	84
Salmone lessato con pere arrosto	100
Tacchino arrosto funghi e lamponi	103

Contorni, verdure, salse e confetture

Ciambotta	84
Dip di formaggi alla birra con peperoni e sedano	48
Romesco con spiedini veg	50
Salsa green goddess con carote colorate, ravanelli e piadine	47
Tahina ai capperi con ortaggi bianchi e verdi	49
Tapenade tradizionale	83
Vinaigrette ai due aceti con foglie di insalate	49

Dessert e bevande

Acqua ai cetrioli, lime e menta	64
Acqua al mango, lamponi e peperoncino	66
Acqua all'ananas, salvia e rosmarino	63
Acqua all'anguria e basilico	66
Acqua alla mela, sedano e zenzero	66
Acqua alla pesca e cannella	66
Cheese cake al limone e mandorle	96
Cioccolato bianco al limone e lavanda	95
Crostata ai fichi	84
Crostatine al limone con meringa	96
Flan ai frutti di bosco	58
Gelatine al limone con crema alla cannella	97
Lecca lecca al limone e timo	92
Pavlova con scorze candite	96
Sorbetto al limone e basilico	91

indirizzi

- ALDI, aldi.it
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- ASNAGHI TESSUTI, asnaghitestiti.com
- BEKO, beko.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CASA DEL LEGNO, casadellegno.eu
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CHANTAL DELORME, chantaldelorme.it
- CLAYLAB, claylab.it
- COLTELLERIA COLLINI, coltellieriacollini.it
- COPERTA STUDIO, lg coperta studio
- COSTA NOVA DISTR. DA LIVELLARA, livellara.com
- DECOBISTROT, decobistrot.com
- DOMENICO MORI, domenicomori.it
- EKADEA, ekadea.com
- FLYING TIGER, flyingtiger.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- FRIGO2000, frigo2000.it
- H&M HOME, 2.hm.com
- HABITAT, habitat-design.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- INTERRA, interraceramica.com
- JARS CERAMISTES, jarsceramistes.com
- KOZIOL, koziol-shop.de/kueche
- LG ELECTRONICS, lg.com
- L'ARTISANÀ BOUTIQUE, lartisanana.vda.it
- LA FORNACINA KERAMIK STUDIO, lafornacinakeramikstudio.com
- LA TOPAIA, latopaia.com
- LINUM, linumdesign.com
- MVH, mvh.it
- MARAZZI, marazzi.it
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.com
- MARCATO, marcato.it
- MERCI MERCI, merci-merci.com
- MIELE, miele.it
- MORENA MASSERA, morenamassera.com
- PINTINOX, pintinox.com
- PRETTY TIFFIN, prettytiffin.co.uk
- RIESS, riess.at
- SHARKNINJA, ninjakitchen.it - euronics.it
- SILVERLINE ITALIA, silverline.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAUB, staub-italia.it
- SY CERAMICHE, etsy.com
- TESCO, tescoonline.com
- VICTORINOX DISTR. DA KUNZI, kunzigroup.com
- WEBER, weber.com
- WECK, weck-in-italia.business.site
- ZAFFERANO, zafferanoitalia.com
- ZARA HOME, zarahome.com

100% ANTICO GRANO ITALIANO

SENATORE VARIETÀ CAPPELLI



www.lestagioniitalia.it

È un progetto di

BF 
BEST FIELDS, BEST FOOD.

Da chi la Pasta la coltiva

- ✓ Il nostro Seme è puro e selezionato
- ✓ La Semola è macinata nel nostro mulino
- ✓ La nostra Pasta è trafilata al bronzo

Una filiera tutta italiana per una Pasta di qualità unica.



di un ritrovo di famiglia.



I Formaggi dalla Svizzera aggiungono valore
allo stare insieme a tavola con gli amici.

SEMPRE QUALCOSA IN PIÙ.



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it





In questi giorni a Viggiano, piccolo paese della Val d'Agri, in provincia di Potenza, fervono i preparativi per la prima domenica di settembre quando la Madonna Nera, protagonista del culto più sentito e importante in terra lucana, sarà trasportata a spalla, in processione, dal Santuario del Sacro Monte (1725 metri di altezza)

fino in paese, per riprendere il suo posto nella Chiesa Madre. Un percorso di 12 km con un dislivello di più di 700 metri che i viggianesi compiono due volte all'anno: nella prima domenica di maggio, con un cammino intimo e raccolto per portare la Madonna al Santuario, e a settembre con il tragitto inverso che si trasforma in una grande festa. Ogni anno trentamila persone, tra turisti e devoti della Madonna Nera, si riversano su un paese di poco più di tremila abitanti compiendo un atto di fede che si ripete da secoli. Viggiano non è conosciuto ai più e non è un luogo di passaggio: è arroccato lungo i fianchi scoscesi di due speroni rocciosi del crinale occidentale della valle ma, lo avrete già capito, non è un paese qualsiasi. Si percorre in salita, in cima ci sono le rovine dell'antico castello; qui lo sguardo raggiunge la Montagna Grande, dove d'inverno si scia, e può spaziare tra boschi, monti e colli sino a scorgere in fondo il Centro Oli dell'Eni che opera nel comune di Viggiano dal 1996. La Val d'Agri infatti è il più grande giacimento petrolifero europeo su terraferma e dalla Basilicata si

estrae l'80% del petrolio italiano. Una storia antica, fatta di affioramenti naturali di idrocarburi citati già nell'Ottocento (visibili in località Tramutola) e di rilevamenti che hanno portato alla ricerca del petrolio e alla sua estrazione. Oggi delicati equilibri regolano una convivenza complessa. Scendendo dal castello, il paese si snoda tra vicoli, palazzi e chiese, come quella della Buona Morte, ristrutturata e sede di un teatro piccolo come una bomboniera con 90 posti a sedere. Si superano scalinate e archi quando l'occhio cade sui portali di mol-

te abitazioni che recano inciso il disegno di un'arpa. Perché è solo qui e in nessun altro paese vicino che, dal Seicento a tutto il Novecento, si sono formati abili liutai e costruttori dell'arpa viggianese o "arpicedda" che si portava a tracolla. Con questo e altri strumenti molti viggianesi si sono trasformati in musicanti girovaghi, viaggiando in Europa, Stati Uniti e Australia e portando benessere al loro ritorno. Oggi Viggiano è Città dell'Arpa e della Musica, ha istituito una scuola popolare dell'arpa viggianese e ospita una sezione distaccata del Conservatorio di Potenza. A divulgare la conoscenza dei piatti tipici ci pensa invece l'associazione

dei "Custodi delle tradizioni viggianesi" da cui si può imparare a fare i *ferricelli*: un formato di pasta fresca che ha un suo disciplinare di produzione, dal 2020 è un Pat (cioè Prodotto agroalimentare tipico) e prende il nome dal ferretto quadrangolare, spesso ottenuto dalle raggiere degli ombrelli, attorno al quale si avvolgono i pezzetti di sfoglia. E dopo i ferricelli perché non conoscere le *patatelle*, piccolissime polpette di patate fritte nella sugna, aggiunte all'ultimo a un brodo di pollo nel quale è stata cotta la pasta grattata? Oppure gli *scarpunciddi*, quadratini racchiusi di pasta fresca, il cui nome deriva dalle scarpe dei pastorelli: si servono con un ragù di carne e salsiccia di cotiche e una grattugiata di rafano che a Viggiano abbonda. Dopo è consigliata una bella passeggiata, come quella dell'Antico Tratturo della Madonna Nera riaperto due anni fa: 7,5 km in un paesaggio mozzafiato. Porta al Sacro Monte, perché tutto torna sempre lì.

Viggiano da scoprire

SULL'APPENNINO LUCANO, È IL PAESE DELLA MADONNA NERA, DOVE LE ARPE SI PORTANO A TRACOLLA E LA PASTA SI ARROTOLA INTORNO AL FERRICELLO

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello, in cucina Elena Tettamanzi

FERRICELLI DI VIGGIANO

MEDIA
PER 8-10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 15 MINUTI

per la pasta 800 g di semola di grano duro
+ quella per la lavorazione
- 200 g di farina 00 - 3 uova
a temperatura ambiente - sale
per il condimento 20 peperoni cruschi
- 250 g di mollica di pane casereccio
raffermo - un mazzetto di timo - 2 spicchi
d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

1 Preparate la pasta. Mescolate le due farine e disponetele a fontana. Sgusciatevi al centro le uova e iniziate a incorporarle alla farina con la forchetta versando a filo circa 250 ml di acqua calda, poi impastate energicamente con le mani fino a ottenere un composto liscio. Se fosse troppo asciutto, lavoratelo ancora un po' con le mani bagnate d'acqua. Lasciate riposare in frigo per un'ora.

2 Manipolate ancora brevemente l'impasto, poi prendetene un pezzo per volta (lasciando coperto il resto) e, strofinandolo sotto i palmi

delle mani, ricavate un tubetto con diametro di 4 mm, dividetelo a pezzi lunghi 4 cm. Premete ogni tubetto con un ferretto da cucina e fatelo rotolare avanti e indietro con delicatezza. Quando il ferretto sarà interamente ricoperto dalla pasta, sfilatelo. Continuate fino a esaurire l'impasto. Se intendete congelare una parte della pasta, allargate i ferricelli su un vassoio, cospargeteli con un po' di semola e metteteli in freezer: una volta congelati potrete raccogliarli in un sacchetto e poi lessarli ancora congelati.

3 Preparate il condimento. Pulite i peperoni con un panno, tagliateli a metà ed eliminate picciolo e semi. Scaldate abbondante olio in una padella e fateli scottare pochissimi secondi girandoli sui due lati, tenderanno a divenire rossi e gonfi (attenzione, non devono annerirsi); sgocciolateli su carta da cucina e fateli raffreddare. Nello stesso olio soffriggete gli spicchi d'aglio sbucciati e la mollica sbriciolata; salate. Lessate i ferricelli in acqua bollente salata, scolateli al dente e saltateli in padella con il condimento. Completate con i peperoni cruschi sbriciolati e qualche rametto di timo.



Idee di gusto

I ferricelli si condiscono anche con mollica e noci, sugo di pezzente (salume fatto con i tagli di maiale meno nobili) o con le costine, da accompagnare con il vino della zona, la piccola Doc Terre Val d'Agri, tutelata da un Consorzio di otto soci, quasi tutti nel Comune di Viggiano. Per altre informazioni su vino e cultura locale digitate salepepe.it/news/notizie/fra-le-montagne-di-enotria o inquadrare il QR qui sotto





le TERRE

*orizzonti vicini e lontani, la semplicità delle cose originali,
farine dalle mille applicazioni.*

GLUTEN
FREE

1kg



FARINA DI MAIS GIALLO FINISSIMA

Utilizzata da sempre nella produzione della **pasticceria fine e dei prodotti da forno**, importante per impreziosire di gusto una frolla tradizionale, ma anche per dare colore e profumo ad un'ottima *torta casalinga* o ad un *pane rustico*.

FARINA DI RISO

ottimo sostituto della farina di grano tenero per rendere più friabili i prodotti, perfetta per dare particolare croccantezza alle focacce, *ingrediente fondamentale nella preparazione della pinsa*.

Per le sue particolari scorrevolezza utilissima anche per lo spolvero e la lavorazione nel mondo della *panetteria* e della *pizzeria*.



la Pinsa dolce veneto

300g farina di mais, 200g farina di riso, 200g burro, 200g zucchero, 50g uvetta, 50g cedro candito, 20g zucca candita, 10 fichi secchi, 1 mela, grappa o liquore all'anice, semi di anice, lievito in polvere per dolci, sale

Ammollate l'uvetta nella grappa o nel liquore. Unite in una casseruola le due farine e mescolatele bene con 1 cucchiaino di lievito setacciato, lo zucchero e una presa di sale. In un'altra pentola portate a bollore 2 litri di acqua; poca alla volta, aggiungetela quasi tutta alle farine, cuocendo la polenta per circa 20', sempre mescolando in modo che non si formino grumi. Togliete la polenta dal fuoco e unite il burro, l'uvetta, un bicchierino del liquore di ammollo, un pizzico di semi di anice, il cedro, la zucca, i fichi e la mela sbucciata, tutto a pezzetti. Riportate sul fuoco e cuocete per altri 20', sempre mescolando. Versate la polenta in una teglia (cm 24x28) imburata, col fondo coperto di carta da forno, livellatene la superficie con un cucchiaio bagnato e infornate a 200 °C per 30', sfornando quando la crosta sarà dorata. Servite la pinsa fredda, tagliata a quadrotti.

8
porzioni



Rimini

DIETRO LA CITTÀ DELLE SPIAGGE E DEI DIVERTIMENTI, CI SONO QUELLA ROMANA E MEDIEVALE, LA RIMINI DI FELLINI, DEL BUON PESCE, DEI VINI E DEI TANTI SAPORI DELL'ENTROTERRA, CHE CI RACCONTANO I VOLTI DIVERSI DI QUESTA BELLA ROMAGNOLA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Elena Luraghi, foto di Emanuela De Santis, foto dei piatti di Felice Scoccimarro, in cucina Alessandra Avallone

La lama azzurra del mare disegna l'orizzonte, acque basse e calme lambiscono la spiaggia di sabbia fine, lunga e profonda, ricamata dagli ombrelloni. Ma questa è solo una delle molte immagini di Rimini. Basta infatti voltare le spalle all'Adriatico, che qui esibisce una passerella pedonale lunga chilometri, progettata dagli architetti Miralles-Tagliabue, ed è come fare un salto indietro di secoli. Il centro storico esibisce tesori inaspettati, "dai monumenti romani a quelli medievali e rinascimentali, senza dimenticare il tour felliniano e i colli dell'entroterra, soprattutto Santarcangelo

di Romagna, il borgo dove nacque il poeta e scrittore Tonino Guerra", racconta la storica dell'arte Michela Cesarini, fondatrice dell'agenzia Discover Rimini per passeggiate culturali in città e nel territorio. Vale la pena fermarsi a contemplare l'elegante facciata rinascimentale del Tempio Malatestiano, capolavoro di Leon Battista Alberti, che conserva un affresco di Piero della Francesca e un crocifisso di Giotto, e sostare per un caffè in piazza Cavour, incorniciata dai palazzi medievali dell'Arengo e del Podestà, scrigni di affreschi del '300 e del Nuovo museo di arte moderna e contemporanea.

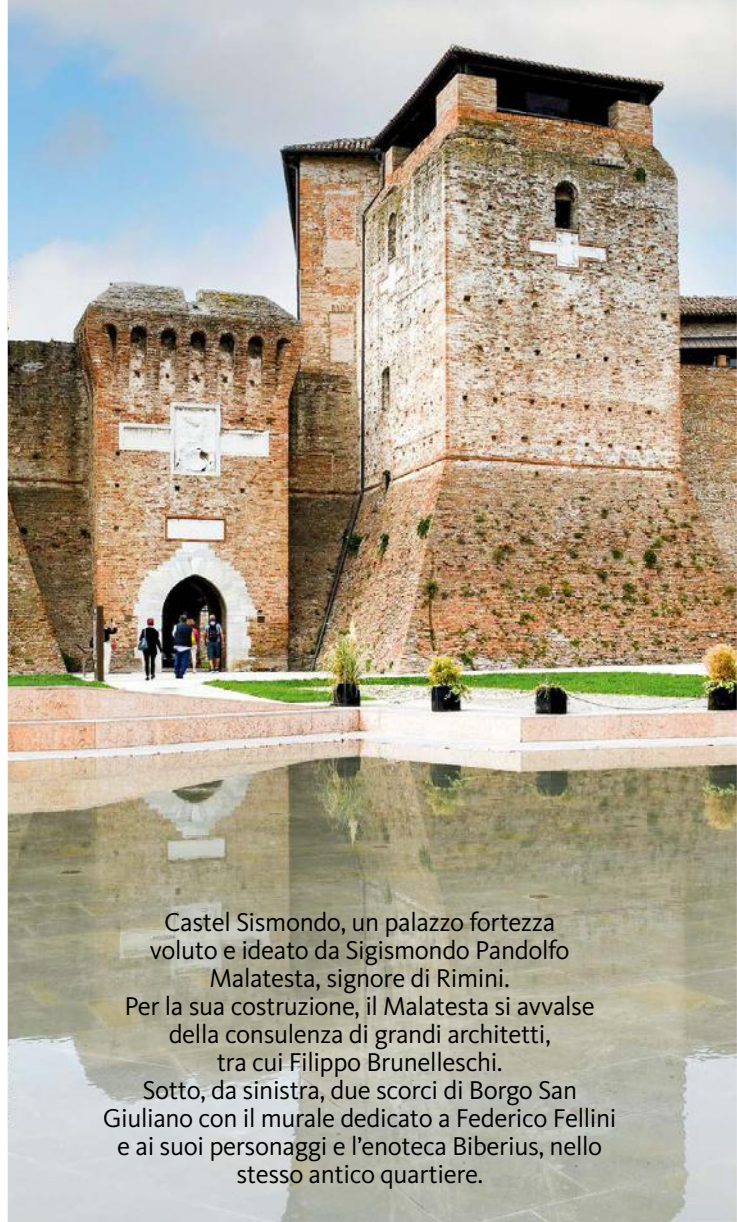
segue >



La spiaggia di Rimini, lunga 15 km, larga 200 metri e provvista di ben 250 stabilimenti, aperti anche oltre l'ora di cena.

SARDONI MARINATI

pag. 16



Castel Sismondo, un palazzo fortezza voluto e ideato da Sigismondo Pandolfo Malatesta, signore di Rimini. Per la sua costruzione, il Malatesta si avvale della consulenza di grandi architetti, tra cui Filippo Brunelleschi. Sotto, da sinistra, due scorci di Borgo San Giuliano con il murale dedicato a Federico Fellini e ai suoi personaggi e l'enoteca Biberius, nello stesso antico quartiere.





La facciata dell'ottocentesco Teatro Amintore Galli, in piazza Cavour, sopravvissuta quasi indenne ai bombardamenti della Seconda guerra mondiale che colpirono l'edificio.



RISOTTO DI PESCE
ALLA RIMINESE

pag. 16



Un'opera di Igor Mitoraj esposta nelle sale del Museo Part, ricavato nei Palazzi dell'Arengo (più a destra) e del Podestà. Qui a lato, Mirko Monari, chef dell'Osteria De Borg.



Sempre lì, sulla piazza-salotto, svetta la facciata del Teatro Galli, inaugurato nel 1857 da Giuseppe Verdi. E alle sue spalle il Castel Sismondo, residenza-fortezza di Sigismondo Pandolfo Malatesta per il quale lavorò Filippo Brunelleschi. Oggi ospita il bellissimo Fellini Museum che ripercorre, con immagini, oggetti e giochi interattivi, la vita e la carriera del celebre regista riminese. Alla sua memoria è legata anche la passeggiata a Borgo San Giuliano, l'ex paesino di pescatori con le case color pastello che fanno da sfondo ai murales con i personaggi de *Le notti di Cabiria* e *La dolce vita*. Lo si trova attraversando il ponte romano di Tiberio, sul fiume Marecchia (antico Ariminus che diede il nome alla città). Lì cominciano anche le vie consolari, Emilia e Popilia, che collegano Rimini a Piacenza, Ravenna e Aquileia.

A guardarla da Borgo San Giuliano, Rimini sembra una piccola Roma sull'Adriatico. Ma la cucina, con il suo mix di mare e terra, è un'esaltazione dei sapori della Romagna. Dai forni della tradizione, come il panificio Pasta Madre, votato al recupero di grani antichi macinati a pietra e cotti con il lievito madre, escono la spianata (un pane piatto condito con rosmarino e olio, versione moderna e più leggera di quella con lo strutto) oppure i cassoni, una piadina sottile chiusa ai bordi, solitamente ripiena di erbe saltate in padella. La "piada" classica, aperta ai lati, in molti ristoranti viene ancora fatta a mano dalle sfogline (le "donne che tirano la sfoglia"), condita con l'olio dei Colli di Rimini e lo strutto di Mora Romagnola, una razza suina autoctona che fino a non molto tempo fa era a rischio di estinzione, oggi dichiarata presidio Slow Food. Sotto forma di salumi e carne grigliata, la stessa Mora è grande protagonista ai tavoli dell'Osteria de Borg, indirizzo Bio Gourmand

della guida Michelin e tempio di una cucina basata su ricette della memoria "come i Patacotc, una pasta fatta a mano, simile ai maltagliati ma a forma di rombo, oppure i cappelletti in brodo di gallina che noi teniamo in menu tutto l'anno», spiega il cuoco-titolare Mirko Monari. Ma Rimini è una città dai mille sapori, legati alle stagioni, alla terra, al vento, alle condizioni del mare. Dalle colline dell'entroterra arrivano i vini Doc Sangiovese e Rebola, e poco più in là, dal confine con Cesena, il Pagadebit di Romagna, un bianco profumato di uva Bombino, qualità molto resistente alle intemperie, grazie alla quale un tempo i contadini potevano pagare i debiti nelle annate di scarso raccolto. I borghi di Sogliano e Talamello sono la patria del formaggio di Fossa, lasciato stagionare nelle fosse scavate nella roccia arenaria da agosto ad autunno inoltrato, inseguendo una tradizione che risale al Medioevo. E ogni mattina sulla costa attraccano i pescherecci con il loro carico di rombetti, ricciole, triglie, pesce azzurro (ottimo il sardoncino sulla piada calda), destinati ai ristoranti sul lungomare o al Mercato coperto, la più grande pescheria dell'Emilia Romagna, con una sessantina di banchi ittici accanto a un reparto ortofrutticolo di piccoli produttori della zona. Molti venditori sono lì da sempre, come Lilliana Arrigoni, che da quarant'anni porta al banco 22 il raccolto della sua azienda agricola appena fuori città. La stessa frutta e verdura che la figlia Anna Chiara, «nata contadina e cresciuta guardando la nonna che cucinava» trasforma in piatti dai sapori delicati serviti ai tavoli del suo ristorante Agrofocina, accanto al Castello.



Il ponte romano di Tiberio, monumentale passerella di pietra sul fiume Marecchia, iniziato sotto l'imperatore Augusto e completato da Tiberio nel 21 d.C.



LUOGHI ECCELLENTI RIMINI

SARDONI MARINATI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
450 CAL/PORZIONE

1 kg di sardoni (pesci dell'Adriatico simili alle acciughe ma più grandi) – 500 ml di aceto di vino bianco – un mazzetto di prezzemolo – 3 spicchi d'aglio – qualche foglia di alloro (facoltativo) – olio extravergine d'oliva – sale marino grosso – pepe in grani

1 Pulite i sardoni. Staccate la testa insieme alle interiora, tagliate la coda e fate scorrere il pollice per aprirli a libro, quindi eliminate anche la lisca ed eventuali interiora rimaste. Lavateli bene perché perdano l'amaro.

2 Mettete i pesci in una pirofila, cospargeteli di sale grosso e copriteli con l'aceto, lasciateli riposare in frigo per 24 ore. Poi trasferiteli in un colapasta e lasciateli sgocciolare per un'altra giornata intera sempre in frigo.

3 Nella pirofila pulita o, ancora meglio, in una teglia di coccia, disponete uno strato di sardoni con la pancia rivolta verso l'alto, cospargeteli con parte del prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio sbucciato e tritato, pepe in grani spezzettato e, se vi piace, qualche pezzetto di foglia d'alloro. Ripetete altri due strati terminando, se vi piace, con i pesci rivolti verso il basso. Irrorate con abbondante olio in modo che tutto il pesce ne sia coperto. In frigo si conservano diversi giorni.

RISOTTO DI PESCE ALLA RIMINESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
540 CAL/PORZIONE

400 g di riso Vialone Nano – 500 g di pesce misto e già pulito (seppioline, pesce San Pietro, merluzzo, gamberi) – 1 carota – 2 cipolle – 1 costa di sedano uova – olio extravergine d'oliva – burro – 1 ciuffo di prezzemolo tritato – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiari di concentrato di pomodoro – sale

1 Preparate un brodo di pesce. Sgusciate i gamberi (tenete da parte teste e carapaci), mondate la cipolla, il sedano, la carota, tagliateli a grossi pezzi e fateli cuocere in un litro d'acqua con il merluzzo, il pesce San Pietro, le teste e i carapaci dei gamberi e una presa di sale per mezz'ora, quindi filtrate il brodo e raccogliete tutta la polpa dei pesci eliminando attentamente le lische.

2 Fate scaldare una casseruola di alluminio con qualche cucchiaino d'olio e una noce di burro. Unite il prezzemolo tritato, la cipolla rimasta tritata e l'aglio sbucciato, il concentrato di pomodoro, il riso, la polpa del pesce e un mestolo di brodo. Cuocete mescolando spesso e aggiungendo altro brodo quando occorre. Negli ultimi minuti aggiungete i gamberi, le seppioline a pezzetti e portate a cottura. Guarnite, se vi piace, con qualche fogliolina di prezzemolo.

POLLO ALLA CACCIATORA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

1 pollo ruspante da 1,5 kg – 1 cipolla – vino Sangiovese – 50 g di lardo – 2 pomodori – rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate il pollo a pezzi, mettetelo in una pirofila, versatevi sopra quasi una bottiglia di vino, unite qualche ciuffetto di rosmarino e lasciate marinare in frigo per tutta la notte. La mattina sgocciolatelo conservando il vino.

2 Sbucciate la cipolla, affettatela e tuffatela in acqua fredda per mezz'ora affinché si addolcisca. Fate soffriggere il lardo a tocchetti in qualche cucchiaino d'olio, unite la cipolla asciugata e, quando sarà appassita, raccoglietela e mettetela da parte.

3 Rosolate il pollo nello stesso tegame su tutti i lati, salate, pepate, unite la cipolla, i pomodori a pezzi privati dei semi e versate un paio di bicchieri di marinata. Cuocete mezz'ora aggiungendo altro vino se occorre. Al termine dovrà avere un abbondante fondo di cottura.

TACCUINO DI VIAGGIO

OSTERIA DE BORG

V. FORZIERI 12, BORGO S. GIULIANO
CUCINA ROMAGNOLA CON
INGREDIENTI DELL'ENTROTERRA
RIMINESE E PRESIDIO SLOW FOOD.

TRATTORIA DA LUCIO

VIALE AMERIGO VESPUCCI 71, RIMINI
PIATTI DELLA TRADIZIONE E GRIGLIATE
DI PESCE PREPARATO CON LA TECNICA
DELLA FROLLATURA.

ENOTECA BIBERIUS

VIA ORTAGGI 12, BORGO S. GIULIANO
VINI DEL TERRITORIO DA ACQUISTARE
O GUSTARE SUL POSTO, CON SALUMI
LOCALI E FORMAGGIO DI FOSSA.

NUD E CRUD

V.LE TIBERIO 27/29, BORGO S. GIULIANO
PIADE CON PRODOTTI DI STAGIONE
A FILIERA CORTA. DA NON PERDERE,
IN ESTATE, QUELLA CON BUFALA,
POMODORINI E ORIGANO, CHE
RICORDA LA CAPRESE.

AZIENDA AGRICOLA F.LLI FRONTALI

VIA CARPI 7P, RIMINI
OLI DI ULIVI SECOLARI E SOTTOLI,
VENDUTI ANCHE SUL POSTO.

LOMBARDI 1957

VIA TRASVERSALE MARECCHIA 1411,
SANTARCANGELO DI ROMAGNA
ALLEVATORI E SALUMIERI DA
GENERAZIONI: PEZZI FORTE I SALAMI
DELIZIA, CAMPAGNOLO, ROMAGNOLO
E IL GUANCIALE CON SALE DI CERVIA.

AGROFFICINA NATURA & CUCINA

PIAZZA MALATESTA 21G, RIMINI
RISTORANTE NATURALE GESTITO
DALLA STESSA FAMIGLIA DI
COLTIVATORI DIRETTI PRESENTE DA
ANNI AL MERCATO COPERTO CON IL
BANCO DI VERDURA 22.

PASTICCERIA RINALDINI

VIALE AMERIGO VESPUCCI 8, RIMINI
PLURIPREMIATA PASTICCERIA CHE
PRODUCE SPIANATA ROMAGNOLA E
BOMBOLONI ALLA CREMA. HA ANCHE
UN "CHIOSCO" CON DEHOR IN PIAZZA
FRANCESCA DA RIMINI.

PANIFICIO PASTA MADRE

VIA ALESSANDRO SERPIERI 27, RIMINI
PANI E DOLCI DI GRANI ANTICHI E
FARINE BIO AUTOPRODOTTE.

GELATERIA IL CASTELLO

VIA D. CAMPANA 1, RIMINI
TRA I TANTI GUSTI, LA VANIGLIA DEL
MADAGASCAR, PRESIDIO SLOW FOOD.

GASTRONOMIA FELLINI

CORSO D'AUGUSTO 215, RIMINI
PASTA FRESCA FATTA A MANO.

Un grande classico: la piadina

IMPASTATE 500 G DI FARINA, 120 G DI STRUTTO MORBIDO, MEZZO CUCCHIAIO DI SALE E UN GRANDE BICCHIERE D'ACQUA TIEPIDA. FORMATE UNA PALLA, AVVOLGETELA NELLA PELLICOLA E LASCIATE RIPOSARE MEZZ'ORA. RIPRENDETELA, LAVORATELA E DIVIDETE LA IN PALLINE DA 100 G. LASCIATELE AL FRESCO, COPERTE, 30 MINUTI. STENDETELE IN DISCHI SPESSI 3 MM E CUOCETELE SULL'APPOSITO TESTO O SU UNA PIASTRA DI GHISA MOLTO CALDA, GIRANDOLI APPENA SUL LATO SOTTOSTANTE VEDRETE APPARIRE ALCUNE BOLLE SCURE.



POLLO ALLA
CACCIATORA



Il villino Solinas, realizzato nel 1874 in stile neogotico, circondato da un giardino e chiuso da una cancellata riccamente decorata. In alto, l'interno del teatro Galli; recenti restauri vi hanno rinvenuto i resti di una basilica paleocristiana.



Una sala del Museo diffuso Fellini, ospitato i tre sedi: all'interno di Castel Sismondo, nel palazzo settecentesco del cinema Fulgor e in piazza Malatesta. A sinistra, William Lombardi nello storico salumificio di famiglia.



PASSIONI

PASTA

settembrina

È ANCORA TEMPO DI VERDURE,
COME MELANZANE E FRIGGITELLI, MA ANCHE
DI UVA, FICHI E FUNGHI. INGREDIENTI CHE SI
ARRICCHISCONO CON IL SAPORE ROBUSTO
DI FEGATINI, GUANCIALE E TANTO ALTRO

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli



TAGLIATELLE CON
MELANZANE E 'NDUJA

pag. 24

Piatto in ceramica
Morena Massera,
ciotolina Francesca
Reitano Ceramica,
tessuto in lino
C&C Milano.
Nella pagina accanto,
ciotola in ceramica
smaltata Zara Home,
posate in acciaio
satinato bronzo
Pintinox. Indirizzi
a pagina 6

Tessuto tinto a mano
Hue Table Stories,
forchetta in acciaio
satinato bronzo
Pintinox, piattino
in ceramica smaltata
Morena Massera.
Nella pagina accanto,
tessuto in lino C&C
Milano, ciotolina
e piatto piano in terra
grigia Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi a pagina 6



PACCHERI AL RAGÙ
DI FEGATINI CON FUNGHI
E SALVIA FRITTA

pag. 24

LINGUINE AI PORRI, ACCIUGHE E NOCCIOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

320 g di linguine – 1 porro grande
– **6 filetti di acciuga sott'olio**
– **40 g di nocciole – 4-6 taralli**
– **1/2 bicchiere di vino bianco**
– **1 mestolino di brodo vegetale – olio**
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate il porro, tagliatelo in 8 strisce nel senso della lunghezza e affettatele finemente. Scaldate

4 cucchiaini di olio in una padella, aggiungete il porro e soffriggetelo brevemente. Bagnate con il brodo e cuocete per 10 minuti.

2 Unite le acciughe sgocciolate e spezzettate, fatele fondere nel condimento stemperandole con un cucchiaino di legno. Infine, sfumate con il vino, lasciatelo evaporare e spegnete il fuoco. Tostate le nocciole in un padellino e spezzettatele.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela con il sugo. Distribuitela nei piatti e completate con le nocciole, i taralli sbriciolati e un po' di pepe.



MEZZE MANICHE CON FRIGGITELLI E VONGOLE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

320 g di mezze maniche
– 500 g di vongole veraci
– 150 g di friggittelli – 6 pomodorini
– 2 spicchi d'aglio – 1 mazzetto
di prezzemolo – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe

1 Mettete le vongole a bagno in acqua salata per 3 ore. Lavate pomodorini e friggittelli. Tagliateli i primi a spicchi; togliete il picciolo ai secondi, apriteli, privateli dei

semi e riduceteli a julienne. Saltate gli ortaggi preparati in padella con olio e 1 spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato. Salate, pepate e cuocete finché i friggittelli prenderanno colore.

2 Tritate l'aglio rimasto con un po' di prezzemolo lavato. Sciacquate le vongole, mettetele in una padella con con 2 cucchiaini di olio e il trito e cuocete coperto finché si saranno aperte (pochi minuti): prelevatele con un mestolo forato e sgusciatele sgusciatene 2 terzi.

3 Filtrate il fondo di cottura e versatelo di nuovo in padella. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e terminate la cottura nel fondo filtrato. Unite i friggittelli con i pomodorini e le vongole sgusciate e saltate la pasta per pochi secondi. Servitela con sopra le vongole in conchiglia e ancora un po' di prezzemolo.



Piatto e bricchetto
Francesca Reitano
Ceramica, tessuto
in lino C&C Milano.
Nella pagina accanto,
piatto Francesca
Reitano Ceramica,
tessuti tinti a mano
Hue table Stories.
Indirizzi a pagina 6

FUSILLI FORATI ALL'UVA

pag. 24



TAGLIATELLE CON PEPERONI, 'NDUJA E MELANZANE FRITTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

320 g di tagliatelle – 3 peperoni rossi
– 1 melanzana lunga – 1 piccola cipolla
– 100 g di polpa di pomodoro – 60 g di 'nduja – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – basilico e grana padano Dop per completare

1 Abbrustolite i peperoni sul fornello, spellateli e tagliate la polpa a dadini. Tritate la cipolla e soffriggetela con un po' d'olio e l'aglio sbucciato e schiacciato. Unite i peperoni e la polpa di pomodoro, salate e cuocete per 30 minuti a fuoco dolce: se necessario, aggiungete poca acqua. Fuori dal fuoco, stemperate la 'nduja nel sugo.

2 Lavate la melanzana, pulitela, tagliatela a metà nel senso della lunghezza e quindi in tante mezzelune. Friggetele in olio bollente e scolatele su carta da cucina.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela, conditela con il sugo e servitela con sopra le melanzane, foglie di basilico e un po' di grana grattugiato con la grattugia a fori grossi.



PACCHERI AL RAGÙ DI FEGATINI CON FUNGHI E SALVIA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
430 CAL/PORZIONE

320 g di paccheri – 250 g di fegatini di pollo – 60 g di guanciale – 250 g di funghi porcini – 6 pelati – 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro – 1 piccola carota – 1 cipolla media – 1 mazzetto di salvia – 1 spicchio d'aglio – 1 bicchiere di vino rosso – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i fegatini e tritateli grossolanamente. Tagliate il guanciale a dadini. Pulite i funghi, passateli con un panno umido e tagliateli a fette spesse. Raschiate la carota, lavatela e tritatela con la cipolla pulita.

2 Rosolate l'aglio sbucciato e schiacciato con un po' d'olio, unite i funghi e cuoceteli a fiamma media lasciandoli un po' al dente; salate e pepate. A parte, soffriggete guanciale, carota, cipolla e 4 foglie di salvia con poco olio. Unite i fegatini e cuocete mescolando finché diventano chiari. Sfumate con il vino e poi aggiungete il concentrato di pomodoro e i pelati spezzettati. Salate e cuocete coperto per 10 minuti. Scoprite e cuocete per altri per 10 minuti. Unite i funghi e proseguite la cottura per 10 minuti.

3 Lessate i paccheri in abbondante acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il ragù. Friggete una manciata di foglie di salvia in olio bollente, scolatele e disponetele sulla pasta. Se vi piace completate con una po' di grana padano Dop grattugiato.

FUSILLI FORATI ALL'UVA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

320 g di fusilli forati – 250 g di uva bianca e rosata senza semi – 120 g di salsiccia – 60 g di pancetta a dadini – 50 g di pecorino romano – 1/2 cipolla rossa – 2 rametti di rosmarino – 2 foglie di alloro – 1 dl di vino bianco – aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Affettate la cipolla, spruzzatela con poco aceto e soffriggetela in un wok con un po' d'olio. Unite la pancetta, la salsiccia spellata e sbriciolata, il rosmarino e l'alloro e cuocete per 10 minuti. Sfumate con il vino e proseguite la cottura per 5 minuti.

2 Lavate l'uva, tagliate a metà gli acini, uniteli al fondo di cottura e, dopo 1 minuto, spegnete il fuoco. Mescolate il pecorino con una macinata di pepe.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolatela al dente (tenete da parte poca acqua di cottura) e ripassatela in padella con il condimento e 2-3 cucchiaini dell'acqua tenuta da parte. Servite e spolverizzate con il pecorino pepato.

SPAGHETTONI AI FICHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti – 6 fichi neri o verdi grandi, non troppo maturi – 60 g di speck a fettine – 30 g di gherigli di noci – 1 spicchio d'aglio – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale, anche grosso – pepe

1 Sbucciate lo spicchio d'aglio e pestatelo con qualche grano di sale grosso. Miscelate il mix con 4 cucchiaini di olio e il rosmarino a ciuffetti. Lavate i fichi, sbucciateli parzialmente (a strisce) e tagliateli in quarti. Mescolateli con la miscela e lasciateli marinare per 30 minuti.

2 Intanto, tritate grossolanamente lo speck e rosolatelo poco olio. Aggiungete i fichi con la loro marinata e cuocete per 1 minuto. Spezzettate le noci e tostatele in un padellino.

3 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Prelevate un mestolino di acqua di cottura e unitela ai fichi. Scolate la pasta e mantecatela in padella con il condimento. Servitela con sopra le noci e una macinata di pepe. Se vi piace completate con un po' di grana padano Dop grattugiato.

SPAGHETTONI
AI FICHI

Piatto, ciotolina
e piattino Francesca
Reitano Ceramica,
tessuti in lino tinti
a mano Hue table
Stories. Indirizzi
a pagina 6



FOTO COURTESY AIPO VERONA



Veneto Dop, elegante e delicato

Valpolicella, Valpantena, Val d'Illasi: sicuramente queste aree del Veneto e altre limitrofe sono più note per la produzione di vino, dal Recioto all'Amarone, che di olio extravergine. Tuttavia, grazie alla buona esposizione e alla protezione dalle correnti fredde del Nord assicurata dalle catene montuose, qui la coltivazione dell'olio ha preso piede nel corso dei secoli. Avviata probabilmente dagli antichi Romani, trova le prime testimonianze certe in epoca medievale, che ne attestano l'espansione anche alle colline vicentine e asolane, e alle pendici dei Colli Berici ed Euganei. Risale al 1263 un inventario di proprietà agricole nella zona di Pove del Grappa (Vicenza) in cui è menzionato

PROTETTE DALLE ALPI CHE MITIGANO LE CORRENTI FREDDI, TRE ZONE COLLINARI DALLA VALPOLICELLA AD ASOLO SONO L'HABITAT IDEALE PER LA COLTIVAZIONE DI OLIVE DA FRANTOIO DI GRANDE QUALITÀ

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia

l'olivo. Ne resta traccia anche in tanti ricettari locali, che citano "l'oglio prezioso (...) per acconciar l'insalata", o per il pesce in carpione raccomandato dai cuochi di corte.

Successivamente abbandonata in favore di colture più redditizie come la vite e il gelso, l'olivicoltura locale si ridusse nettamente nel corso del XIX secolo, per trovare nuovo impulso nelle lavorazioni di qualità degli ultimi decenni. A riconoscimento di questo impegno, nel 2001 è arrivata la Denominazione di Origine Protetta Veneto per l'olio extravergine d'oliva di tre sottozone: Valpolicella, Euganei e Berici e Grappa, la zona pedemontana tra le province di Vicenza e Treviso. Secondo il disciplinare di produzione, la Dop Veneto deve essere ottenuta per almeno il 50% dalle seguenti varietà a seconda dell'area: Grignano e Favarol per la Valpolicella; Leccino e Rasara nella zona dei colli Euganei e Berici; Frantoio e Leccino per la zona del

PICNIC TRA GLI OLIVI

Ai piedi del borgo medievale Arquà Petrarca (Padova) la tenuta del Frantoio Colli del Poeta organizza piacevoli giornate a tutta natura con la formula del "picnic tra gli olivi". Si parte con la passeggiata nell'oliveto secolare, dove crescono soprattutto alberi di varietà Rasara e Leccino, che testimonia ancora l'impianto dei monaci benedettini e funge da centro didattico educativo per gli olivicoltori della zona. Poi, ci si sofferma in frantoio per vedere le fasi di produzione e per una degustazione guidata degli oli realizzati, per poi rilassarsi all'ombra degli alberi con un cestino di prodotti tipici locali (collidelpoeta.com).

UNA VILLA DA "GUSTARE"

Progettata da Andrea Palladio tra il 1554 e il 1560, la splendida Villa Barbaro a Maser (Padova) è tra le "ville palladiane" patrimonio dell'Umanità Unesco dal 1996. Il complesso ospita pure un tempietto, un ninfeo, il Museo delle Carrozze e una cantina, già prevista dall'architetto vicentino e realizzata nel 1850. I vini si possono assaggiare e acquistare presso l'antica casa colonica adiacente alla Villa. Qui si organizzano anche uscite di cicloturismo e trekking che si snodano tra ville palladiane e vigne, mentre a fine autunno la struttura ospita Oliveti Aperti: manifestazione nata per promuovere le piccole produzioni locali di olio extravergine, ma anche di insaccati e vino novello, con assaggi e percorsi alla scoperta degli oliveti della zona (www.villadimaser.it).

INSALATA DI CROSTACEI COTTI E CRUDI CON PESCA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

12 code di mazzancolle –
2 dl di vino bianco
– **8 gamberi rossi**
– **1 astice appena scongelato da 800 g**
– **8 zucchine novelle** – **4 fiori di zucca** – **1 cipolla rossa di Tropea** – **1 pesca gialla** – **1 cuore di sedano bianco** – **olio extravergine di oliva**
– **sale** – **pepe nero**

1 Eliminate il carapace e il filo scuro dalle mazzancolle lasciando la codina a 8 di esse. Portate a ebollizione in una casseruola il vino e 3 dl di acqua. Unite una presa di sale e cuocete le mazzancolle per un minuto. Scolatele e tagliate a pezzetti quelle senza codina.
2 Cuocete l'astice in acqua bollente per 10 minuti. Trasferitelo in una ciotola con acqua e ghiaccio. Staccate la coda e le chele, rompete il carapace e prelevate la polpa. Tagliate la coda a

fettine e le chele a tocchetti.

3 Tagliate le zucchine a fettine sottili. Riducete il sedano con le foglie a tocchetti. Mondate i fiori di zucca, lavateli, tamponateli e tagliateli a pezzetti. Lavate e asciugate la pesca; tagliatela a spicchi e poi a pezzetti. Riducete la cipolla sbucciata a fettine. Pulite i gamberi rossi.

4 Suddividete gli ingredienti nei piatti tranne un cucchiaino di foglie di sedano. Sbattete in una ciotola 4 cucchiaini di olio, sale, pepe e le foglie di sedano. Servite l'insalata condita con l'emulsione preparata.



Grappa. A completarne la composizione possono entrare diverse varietà diffuse tra Nord e Centro Italia (Casaliva, Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno) e varietà autoctone minori come Trep, Drop, Matosso o Padanina, a seconda delle zone. La differenza varietale, unita a quelle di suolo e conformazione, portano alla nascita di prodotti dalle caratteristiche simili ma distinte: più delicati, ma ricchi di espressioni aromatiche che vanno dagli agrumi alle erbe officinali, gli oli Dop Veneto Valpolicella; appena più decisi quelli dei colli Euganei e Berici; tendenzialmente più amari quelli del Grappa. Ad accomunarli sono solitamente l'eleganza e un carattere mai invadente, che li rende perfetti per esaltare il gusto di carpacci di pesce, insalate di crostacei, seppie e piselli, o per arricchire insalate verdi con aggiunta di mandorle e formaggi freschi. O anche per la preparazione di dolci e macedonie.

Scelti per la nostra ricetta

Veneto Valpolicella Dop La Contarina, Illasi (VR)

Blend a base di olive Grignano (più Favarol, Leccino e Casaliva), ha un bel fruttato medio dalla fresca impronta vegetale con sentori di carciofo, cardo, mandorla e una nota pepata piacevolmente persistente (bottiglia da 500 ml, 16,50 euro).

Donna Emme Veneto Valpolicella Dop

Monica Vaccarella, Verona

Nella pittoresca campagna della città scaligera nasce questo extravergine da olive di varietà Grignano (60%), Frantoio, Leccio, Leccino, Pendolino. Fruttato leggero, elegante e delicato, è ravvivato da note di erbe aromatiche, fiori, mela e mandorla (bottiglia da 500 ml, 25 euro).

Terravegra Veneto Colli Euganei e Berici Dop

Frantoio di Cornolea, Cinto Euganeo (PD)

Blend in prevalenza di olive di varietà Rasara e Leccino, è un extravergine piacevolmente delicato ed equilibrato con note verdi di erba appena tagliata, pomodoro verde e mandorla fresca (bottiglia da 500 ml, 15 euro).



LA TRANSUMANZA

UN IMMANE SPOSTAMENTO DI UOMINI
E ANIMALI, DALLE PIANURE AI PASCOLI IN QUOTA
DURANTE L'ESTATE E VICEVERSA IN AUTUNNO.
UNA TRADIZIONE ANTICA, CHE HA PERMESSO
SCAMBI DI SAPERI E SAPORI TRA GENTI
DI LUOGHI E ABITUDINI DIVERSI

a cura di Cristiana Cassé, testi di Riccardo Lagorio, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini



Piatto e tagliere in legno
L'Artisanà Boutique,
coltellino Collini.
Indirizzi a pagina 6



L termine transumanza evoca mondi ed epoche lontanissimi, di genti e animali in viaggio per giorni alla ricerca di pascoli e alpeggi. Il concetto è infatti quello di portare gli animali all'erba, non viceversa.

E se ci si pensa, è proprio grazie a tali immani spostamenti che si sono trasmessi tanti saperi tra genti di luoghi diversi. Al punto che, nel dicembre 2019, questa tradizione è stata inserita nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'Unesco.

Nei primi giorni d'autunno dalle vallate alpine o dagli Appennini settentrionali la transumanza prende forma con la discesa verso le pianure. Qui mandrie e greggi troveranno rifugio e qualcosa da mangiare durante i mesi invernali. Sull'inizio dell'estate il trasferimento è in direzione opposta: dalla Pianura Padana, ma anche dalla Riviera e dagli ultimi contrafforti appenninici si sale in quota, dove le pasture sono libere dalla neve e ricche di erbe. Per i sensibili spostamenti di altitudine si definisce questa come transumanza verticale. Quella orizzontale aveva come scenario i tratturi appenninici, larghi 111 metri, dove migliaia di capi si spostavano per settimane da nord a sud, da est a ovest. Con le prime piogge settembrine soprattutto dall'Abruzzo, ma anche dall'Umbria e dalle Marche, le greggi percorrevano quelle autostrade ovine verso l'Agro romano o, più spesso, il Tavoliere delle Puglie, che garantivano distese erbose. Negli ultimi anni i tratturi sono stati riscoperti dagli appassionati di trekking e la transumanza inizia a sollevare la curiosità dei turisti. Nel centro di Troia, di fronte alla cattedrale, viene persino allestita una copia dei riposi: gli spartani ambienti dove uomini e armenti sostavano. Di pari passo si è stimolato il desiderio di sapere quali fossero i cibi della transumanza.

Anche se è difficile comporre un vero e proprio elenco, è certo che a determinati percorsi si possono far coincidere alcune tradizioni ga-

stronomiche, secondo stagione. La transumanza lungo i sentieri delle Alpi Marittime è segnata da piatti a base di latte. "Il più comune è il riso bollito nel latte, talvolta con l'aggiunta di patate. E non manca mai una fetta di formaggio", conferma Stefano Bottero. Con la famiglia si sposta tuttora a fine maggio da Trinità, nella pianura cuneese, e raggiunge i 1600 metri di Prato Nevoso. Da qui a ritroso la marcia in settembre. "Il giorno esatto lo stabiliscono le condizioni del meteo", spiega. Una conferma sulla minestra di latte e riso viene anche da Lucia Rossi, che da Branzi, in Val Brembana, raggiungeva l'alpeggio Mersa Cà Bianca, a Carona, a quasi 2000 metri.

Ben diverso è il cibo nel centro-sud Italia. "La mia famiglia è di origini molisane e oltre un secolo fa si stabilì a Lucera, uno dei centri lanieri del Regno di Napoli. Ogni anno da qui partiamo a giugno verso i Monti Dauni con le pecore seguendo il tratturello Foggia-Camporeale", spiega il veterinario Cristoforo Carrino. "Lungo i tratturi si sono sempre consumati pasti freddi a base di formaggio o miscisca (carne di pecora essiccata) con un po' di pane. Solo quando possibile, ci si fermava nelle taverne o in case di amici per una calda minestra d'erbe, spesso raccolte lungo il cammino". Quindi, una cultura alimentare fatta di sobri pancotti e frugali zuppe, lardo, qualche crosta di formaggio. Ma c'erano giorni meno grammi. Quelli in cui le pecore partorivano inattesi gemelli... se ne sacrificava uno all'insaputa del proprietario del gregge dando vita alla "pecora ajio cotturo" (al paiolo) con patate o all'agnello cacio e ova. Con il quinto quarto (le interiora), si preparavano i torcinelli (trippe annodate), gli abbuoti (budelline arrotolate con prezzemolo e spezie). Quando i transumanti tornavano a casa, era tradizione accoglierli con la pizza del pastore, una torta semplice, soffice e, finalmente, dolce.

Riccardo Lagorio, giornalista esperto di gastronomia





ACQUACOTTA DI PRATOMAGNO

pag. 34

POLENTA CON RABARBARO ALPINO IN FRICASSEA

pag. 34



Ciotola e cucchiaio Casa del
Legno, bicchiere Duralex,
tovagliolo Zara Home.
Nella pagina a fianco, piatti
H&M, bicchiere Zara Home,
tessuto Asnaghi.
Indirizzi a pagina 6

La festa di "bentornato" in Alto Adige

L'ISCRIZIONE DELLA TRANSUMANZA NEL PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UMANITÀ DA PARTE DELL'UNESCO SI È RIVELATA UN'IMPORTANTE OPPORTUNITÀ TURISTICA IN VAL SENALES, IN ALTO ADIGE, DOVE I PASTORI LA PRATICANO DA TEMPI IMMEMORABILI. SI TRATTA PERALTRO DELL'UNICA TRANSUMANZA TRANSNAZIONALE ANCORA ATTIVA SULLE ALPI. LA SECONDA DOMENICA DI GIUGNO, I PASTORI DELLE VALLI VENOSTA E SENALES RAGGRUPPANO GLI ANIMALI AL LAGO DI VERNAGO, DOPO AVERLI MARCATI CON COLORI EVIDENTI PER RENDERLI RICONOSCIBILI. DA VERNAGO SI DIRIGONO ALLA VALLE DI VENT, IN AUSTRIA, CON UNA PAUSA AL RIFUGIO BELLA VISTA, A 2845 METRI. "L'USANZA VUOLE CHE A GIUGNO I PASTORI CONSUMINO UNA ZUPPA D'ORZO PRIMA DI RIPARTIRE PER LA VALLE DI VENT", CONFIDA PAUL GRÜNER, GESTORE DEL RIFUGIO BELLA VISTA. IL 9 E 10 SETTEMBRE PASTORI E GREGGI COMPIONO IL VIAGGIO IN SENSO OPPOSTO, CON CELEBRAZIONE FINALE DELLA TRANSUMANZA E ARRIVO RISPETTIVAMENTE A VERNAGO E A MASO CORTO. "A SETTEMBRE IL PIATTO TIPICO È IL GULASCH DI PECORA", AGGIUNGE GRÜNER. CHI DECIDE DI PARTECIPARE A QUESTA FESTA, PUÒ ASSISTERE A SPETTACOLI DI MUSICA E APPREZZARE LE SPECIALITÀ LOCALI (PER INFORMAZIONI SUI TRASPORTI APPOSITAMENTE ORGANIZZATI: MERANO-SUEDTIROL.IT).

ACQUACOTTA DI PRATOMAGNO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

1 mazzo di verdura a foglia (cicoria o erbe)
– **2 coste di sedano** – **2 carote** – **1 porro** – **1 cipolla**
– **2 pomodori perini** – **4 fette di pane raffermo**
– **4 uova** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**
– **pecorino stagionato grattugiato per completare**

1 Lavate e pulite le verdure: riducete a tocchetti le carote e i pomodori, affettate il sedano, il porro e la cipolla, tagliate a striscioline la cicoria o le erbe.

2 Scaldate 2 cucchiai di olio in una casseruola e rosolatevi carote, sedano, porro e cipolla per 5 minuti; salate. Aggiungete i pomodori, coprite con acqua, regolate di sale e proseguite la cottura per circa 10 minuti. Unite le striscioline di cicoria o erbe e cuocete per altri 20 minuti: la zuppa deve risultare piuttosto densa ma, se necessario, aggiungete acqua calda.

3 Rompete le uova nella zuppa, salatele e lasciatele rassodare esternamente. Distribuite il pane nei piatti e, con l'aiuto di un mestolo, disponetevi sopra la zuppa facendo in modo che l'uovo resti al centro. Completate con abbondante pecorino, pepe e un giro d'olio a crudo.

POLENTA CON RABARBARO ALPINO IN FRICASSEA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

8 fette di polenta integrale o taragna (o più, a piacere) – **4 uova** – **4 cucchiai di panna fresca** – **1 mazzo di foglie e gambi di rabarbaro alpino giovane (in alternativa, 1 mazzetto di acetosella più un mazzo di verdura a foglia di stagione)** – **2 spicchi d'aglio** – **30 g di burro** – **sale** – **pepe**

1 Fate rosolare le fette di polenta in una padella antiaderente con 15 g di burro finché saranno ben dorate e croccanti da ambo i lati.

2 Intanto, lavate il rabarbaro (o le erbe e le verdure indicate in alternativa) e tagliate i gambi a tocchetti e le foglie a striscioline. Scaldate il burro rimasto con l'aglio sbucciato e schiacciato in una padella o in un wok a fuoco medio, unite subito le verdure, salate e cuocete per 10 minuti circa mescolando di tanto in tanto.

3 Nel frattempo, sbattete le uova con la panna e una presa di sale. Eliminate il liquido in eccesso delle verdure (se ne fosse rimasto) con l'aiuto di un cucchiaino, abbassate leggermente il fuoco e aggiungete la miscela di panna e uova. Strapazzatela mescolando lentamente con una forchetta: il composto dovrà risultare morbido; regolate di sale se necessario. Servite con i crostoni di polenta.

ARROSTICINI

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

1 kg di carne di pecora o di agnello (nel lombo o nella coscia) – **qualche rametto di rosmarino**
– **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Mettete a bagno degli spiedi di legno in acqua per circa 30 minuti: così non bruceranno durante la cottura. Private la carne del grasso più evidente e tagliatela a cubetti regolari di circa 1,5 cm di lato.

2 Sgocciolate gli spiedi e infilatevi i cubetti di carne ben ravvicinati. Disponete il tutto su un vassoio, condite con olio e il rosmarino a ciuffetti e lasciate marinare per 30 minuti circa girando ogni tanto gli spiedini.

3 Scaldate molto bene una piastra di ghisa o una padella a fondo spesso, adagiatevi gli arrostiti e rosolateli su tutti i lati a fuoco moderato (altrimenti si asciugano troppo) finché saranno dorati. Trasferiteli su un piatto da portata, salateli, pepateli e servite subito. Se vi piace, al posto del pepe, potete insaporire con peperoncino in polvere o paprica.

ARROSTICINI

Padella smaltata Etsy.
Indirizzi a pagina 6





PECORA ALLA PIGNATA

pag. 38

PIZZA DEL PASTORE

pag. 38

Piattino e ciotola l'Artisana Boutique, vassoio Etsy. Nella pagina a fianco, pentola Staub, piatto in legno l'Artisana Boutique, tessuto Habitat. Indirizzi a pagina 6





INTERVISTA

Una testimonianza dal Piemonte

GIOVANNA RUÒ BERCHERA, NOSTRA ASSIDUA COLLABORATRICE, STUDIOSA DELLE TRADIZIONI GASTRONOMICHE E INSEGNANTE DI CUCINA, LA TRANSUMANZA L'HA VISTA CHE ERA BAMBINA, QUANDO I SUOI NONNI PARTIVANO DA CORIO (TO), TRA LE VALLI DI LANZO E IL CANAVESE E SALIVANO FINO A 2.000 METRI. CON LE MUCCHE E CON LE GALLINE PER AVERE UOVA FRESCHE DA MANGIARE.

COSA RICORDA DI ALLORA?

RICORDO LA MALGA DI PIETRA, CON L'ACQUA DELLA FONTANA CHE LE PASSAVA IN MEZZO, PER TENERE FREDDO IL LATTE, CHE VENIVA LAVORATO SUL POSTO PER OTTENERE LA "TOMA DI LANZO": LA SI FACEVA CON DUE MUNGITURE, DELLA SERA E DELLA MATTINA. POI IL BURRO E IL FIENO PER LE GIORNATE DI MALTEMPO. E ANCORA, LA FESTA DI SETTEMBRE CHE CHIUDEVA LA STAGIONE E SERVIVA ANCHE A RINGRAZIARE CHI AVEVA AIUTATO.

LA "TOMA DI LANZO" È UN FORMAGGIO ANTICO...

SÌ, LO CITA GIÀ MONSIGNOR DELLA CHIESA NEL SEICENTO. ERA UN PRODOTTO FONDAMENTALE PER LE VALLI; SI SCENDEVA IN PIANURA A VENDERLA NEI MERCATI, A DORSO DI MULO. A USSEGGLIO (TO) DA OLTRE 30 ANNI C'È LA SAGRA A LUGLIO E RECENTEMENTE IL COMUNE HA RECUPERATO UN ALPEGGIO E FACENDONE UN LABORATORIO DEL LATTE. C.C.

TEMA DEL MESE LA TRANSUMANZA

PECORA ALLA PIGNATA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 10 MINUTI
475 CAL/PORZIONE

1 kg di carne di pecora – 80 g di pecorino grattugiato – 500 g di patate – 300 g di pomodori maturi – 2 cipolle – 4 foglie di alloro – 1 bicchiere di aceto di vino bianco – 1 cucchiaio abbondante di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate la carne a pezzi regolari. Riempite una capiente ciotola con acqua e l'aceto.

Unite l'alloro e la carne e lasciate riposare.

2 Intanto, sbucciate la cipolla e affettatela. Lavate i pomodori e riduceteli a pezzetti. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a tocchi grossi. Versate le verdure preparate in una capiente pentola di coccio (la "pignata") e condite con olio, sale e pepe. Aggiungete qualche bicchiere d'acqua in modo da coprire gli ortaggi e portate a bollore.

3 Sgocciolate la carne, unitela alle verdure, aggiustate di sale e proseguite la cottura per 2 ore a fuoco lento semicoperto; mescolate di tanto in tanto e, se necessario, unite un po' d'acqua calda. Incorporate il pecorino, cuocete per altri per 2-3 minuti e servite ben caldo.

PIZZA DEL PASTORE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
375 CAL/PORZIONE

650 g di farina 0 – 220 g di patate lessate – 150 ml di latte – 100 g di zucchero – 2 uova – 15 g di lievito di birra – 1 cucchiaino di semi di anice – olio extravergine d'oliva

1 Passate le patate allo schiacciap patate e mescolatele con 200 g di farina. Impastatele con la farina rimasta, il lievito sbriciolato, 100 ml di latte miscelato con le uova, 70 ml di acqua, 80 g di zucchero, 50 ml di olio e i semi di anice. Coprite e lasciate riposare per 20 minuti.

2 Trasferite l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo finché si staccherà bene

dalle mani. Formate una palla, oliatela e mettetela in un'ampia ciotola. Coprite con pellicola e lasciate lievitare per 3 ore.

3 Disponete la pasta in una teglia di 28 cm di diametro oliata, allargatela fino al bordo e incidete la superficie a griglia. Spennellate con il latte rimasto, cospargete con lo zucchero restante e lasciate lievitare ancora 1 ora. Infornate a 180° per 40 minuti.

TURTLE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

500 g di patate – 300 g di farina + quella per il piano di lavoro – 200 g di toma – 1 uovo e 2 tuorli – 1,5 dl di panna fresca – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 piccolo porro – 2 cucchiari di nocciole tostate – 1 mazzetto di menta – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le patate, mettetele in una pentola con abbondante acqua fredda e lessatele a fuoco medio-basso. Sgocciolatele e lasciatele intiepidire leggermente. Intanto riduce la toma a tocchetti e tritateli grossolanamente. Lavate le foglie della menta e sminuzzatele. Sbucciate le patate, passatele allo schiacciap patate e impastatele con la toma, il grana, i tuorli e la menta; salate e pepate.

2 Lavorate la farina con 1 dl di acqua, l'uovo e un pizzico di sale fino a ottenere una pasta elastica. Formate un panetto e lasciatelo riposare 30 minuti sotto una ciotola capovolta. Dividetelo in 3 parti e tiratele con l'apposita macchinetta 2 volte per tacca, fino alla quinta. Con un coppapasta di 8 cm di diametro, ricavate dalle sfoglie tanti dischetti. Reimpastate gli scarti e tirateli per ottenere altri dischetti. Ponete al centro di ognuno una noce di ripieno e chiudeteli a mezzaluna: sigillate i bordi premendoli con i rebbi di una forchetta.

3 Lavate il porro, affettatelo e rosolatelo in padella con 2 cucchiari di olio. Unite la panna e le nocciole spezzettate e lasciate addensare; salate e pepate. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata per pochi minuti, scolateli e ripassateli in padella con il condimento.

Il Raschera Dop d'alpeggio

FIGLIO DELLA TRANSUMANZA È NATO TRA LE VETTE DELLE ALPI MARITTIME, IL RASCHERA, FORMAGGIO DOP, PRENDE IL NOME DALL'OMONIMO LAGHETTO MONTANO A 2.100 METRI.

A PRODURLO IN ALPEGGIO È RIMASTO GIUSEPPE LANZA, ULTIMO CUSTODE DI QUESTO CACIO DALL'INSOLITA FORMA QUADRATA, "UTILE QUANDO DOVEVA ESSERE TRASPORTATO A FONDOVALLE A DORSO DI MULO". DALLA LOCALITÀ CAMPOVECCHIO DI FRABOSA SOPRANA, A OLTRE 1.000 METRI, DOVE VIVE CON LA FAMIGLIA PER BUONA PARTE DELL'ANNO, RAGGIUNGE I 1700 METRI DELLA LOCALITÀ CUCUM VERSO FINE AGOSTO. SOLO IL TEMPO PER FARE APPREZZARE ALLE MUCCHE I MIGLIORI FILI D'ERBA, PRIMA CHE I TEMPORALI DI SETTEMBRE IMPONGANO DI TORNARE A CASA. UNA TRANSUMANZA VERTICALE CHE, PUR ESSENDO BREVE, RIVESTE GRANDE VALORE SOCIALE SIA PER GLI ANIMALI ALLEVATI, LE VACCHE DI RAZZA PIEMONTESE, POCO INCLINI ALLA PRODUZIONE DI LATTE, SIA PER GLI ARCAICI METODI DI PRODUZIONE. IL RISULTATO È UN PRODIGIOSO FORMAGGIO GIALLO PAGLIERINO, INVITANTE NELL'AROMA E NELLA CONSISTENZA BURROSA.



Inquadrando il QR Code qui accanto, scoprite la campagna di cashback che coinvolge tutti i Sali Gourmet a marchio Gemma di mare



Granelli di gusto

NE BASTA UN PIZZICO PER TRASFORMARE E ARRICCHIRE UNA PIETANZA. UNA SELEZIONE DI SALI E UN VENTAGLIO DI PROPOSTE PER SODDISFARE LA FANTASIA IN CUCINA

Non per niente, nella storia e nella letteratura si è sempre sentito parlare di “sale della vita”, utilizzando il pregiato condimento per descrivere qualcosa di speciale, un extra che rende le giornate più ricche e l'esistenza più “gustosa”. Nei secoli, il pensiero dietro questa definizione non è cambiato: il sale rimane un prodotto senza uguali, la cui piccola magia in cucina si ripete ogni giorno, la punta di sapore data dai suoi preziosi oligoelementi, quel che basta a conferire un tocco in più ai nostri piatti. Diversamente dai tempi passati, però, oggi i sali a nostra disposizione sono tanti, uno più particolare dell'altro: nella linea Gemma di mare troviamo, oltre all'intramontabile Classico declinato nelle consistenze grosso, fine e finissimo, molti altri sali speciali, alcuni riscoperti di recente. Tradizionale con una marcia in più è lo Iodato, anch'esso disponibile in grosso, fine o finissimo: un plus per il benessere, come anche i sali non trattati, gli Integrali. Diverse le preziose selezioni di sale grosso non raffinato che appartengono a questa categoria: fanno parte della linea Gemma di mare sia il sale del Mediterraneo, integro e non raffinato, sia i più sfiziosi sali

Gourmet, a cominciare da quelli tutti italiani provenienti dalle millenarie saline della Sicilia o da ambienti protetti in Sardegna – il primo è perfetto per essere macinato con spezie e aromi, il secondo si rivela particolarmente adatto a ricette di mare e preparazioni sotto sale. Non mancano i Gourmet di origine, il sale Grigio dell'Atlantico, non trattato e ottimo per le preparazioni in crosta, e i ricercati e colorati Rosa e Viola (Kala Namak) dell'Himalaya, uno fossile dal gusto sapido e l'altro vulcanico, molto profumato, ideali per dare un tocco speciale alle preparazioni gourmet. Fa parte della linea anche lo storico e fedele compagno del sale, in cucina come a tavola, il re delle spezie, il Pepe nero, selezionato con maestria e passione nelle migliori coltivazioni del mondo.

FIOR DI SALE

PARTICOLARMENTE PREGIATO PER VIA DELLA RACCOLTA DEI CRISTALLI FATTA A MANO, IN UN PERIODO ASSAI BREVE TRA LUGLIO E AGOSTO, IL FIOR DI SALE SI POSA SOLO PER POCO SULLA SUPERFICIE DELL'ACQUA PRIMA DI AFFONDARE. LIEVE E DELICATO, PERFETTO A CRUDO O A FINE COTTURA, SI RACCOGLIE PRINCIPALMENTE IN FRANCIA E IN SARDEGNA. DELLA LINEA GEMMA DI MARE FANNO PARTE SIA IL FIOR DI SALE DELLA SALINA DI SANT'ANTIOCO DI SARDEGNA, SIA IL FAMOSO LE SAUNIER DE CAMARGUE.



in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola
e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici
che rendono speciali i momenti di convivialità



Estate outdoor:

il tempo mite consente gite fuori porta e la voglia di stare all'aria aperta immersi nel verde si fa sentire ancora, soprattutto per i più piccoli che amano i picnic. Tra gli innumerevoli e iconici multiuso svizzeri proposti da **Victorinox**, quest'anno la novità è dedicata ai più piccini: il Pocket Knife Toy, giocattolo in plastica con lama, apribottiglia, cacciavite, moschettone, sega per il legno, lente d'ingrandimento, forchetta e cucchiaino. Perché esploratori si diventa fin da piccoli! (€ 12,90).

Questo piccolo e maneggevole barbecue

va dappertutto: è ideale in riva al mare, al lago, in un'escursione in quota e per serate improvvisate al barlume delle stelle. **Smokey Joe® Premium** a carbone di **Weber** ha braci e coperchio in acciaio smaltato, supporto mobile per il coperchio con sistema di blocco per il trasporto, valvola d'aerazione che assicura un corretto flusso d'aria, griglia di cottura in acciaio cromato e griglia focolare in acciaio. Lo trovate in vendita in sei colori (diam. cm 37, € 104,99).



Eggs to go è il portauova perfetto per fare la spesa dove si vendono uova non confezionate e, chiaramente, è utilissimo durante i picnic. In più sostituisce inutili imballaggi usa e getta, ha una pratica chiusura a clip e può essere impilato con altri in frigorifero; va in lavastoviglie, non contiene Bpa ed è proposto in otto colori e in formato più piccolo da sei uova (**Koziol**, cm 27,7x11,8x7,3h, € 8,95).

Per gustare a lungo il sapore di frutta e verdura di stagione basta usare la macchina per il sottovuoto Grandchef di **Tescoma** (cm 38,5x10,5x8h, € 119), utile anche per marinare la carne e sperimentare la cottura sous vide. È necessario dotarsi degli appositi sacchetti con chiusura a zip che passano dal frigo al freezer, in forno e nel microonde, lavabili e riutilizzabili (10 pezzi, cm 22x21, € 11,90).



La lunch box

che avrebbe conquistato anche Frida Khalo per i colori e i pattern floreali ispirati all'arte popolare, ha tre scomparti, è in acciaio inox ed è dipinta a mano con vernice atossica e senza piombo. **Tiffin Folksy Floral** ha tutti i requisiti del moderno cestino per il pranzo, è ideale in viaggio o per trasportare leccornie agli amici. Robusta e resistente, è realizzata in India e proviene dal commercio etico e solidale (base cm 14,5x25h con manico, € 43).

PrettyTiffin

PrettyTiffin

Un gelato artigianale

con gli ingredienti preferiti? È presto fatto con la gelatiera **Ninja Creami** e i sei programmi preimpostati, dal gelato al sorbetto, dallo smoothie al frappé. Riunite nel contenitore gli ingredienti biologici, veg o con latticini e trasferitelo in freezer per 24 ore; poi inseritelo nella gelatiera e iniziare la mantecatura. In pochi minuti il gelato sarà pronto (€ 229,99).

SharkNinja



I prodotti del mare d'Irlanda

Un piacere al naturale

Il nostro team di esperti è pronto ad assistervi nella ricerca di prodotti ittici irlandesi di qualità.

Bord Bia Italia
T: +390272002065
bordbia.milan@bordbia.ie
www.irishfoodanddrink.com/seafood



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD





nasi' fini'

Un hobby tira l'altro. Per la veneta Teresa Bordin, per esempio, è stata la curiosità per l'alta cucina a portarla in ristoranti rinomati e, piano piano, all'interesse per i singoli vini, capaci di sottolineare le caratteristiche di ogni piatto con un gioco calibrato tra struttura, morbidezza e acidità. Così, a dispetto dei mille impegni dati dal suo ruolo di manager, ha cominciato a studiare enologia fino a diventare vicepresidente di Onav. Lo stesso vale per Alessandro Brizi, romano, laureato in economia e appassionato di storia, approdato al giornalismo gastronomico e poi allo studio dei vini, diventando assaggiatore e sommelier. Ora la missione di entrambi è divulgare l'arte dell'assaggio con lezioni e letture targate Onav: tutta questione di naso (e di palato).

Calici gioiosi

LA PASSIONE PER L'ENOLOGIA PUÒ TRAVOLGERE CHIUNQUE, DALLA MANAGER INFORMATICA ALL'ECONOMISTA GIORNALISTA (COME I NOSTRI OSPITI) PASSANDO PER CASALINGHE E INSEGNANTI. LO DIMOSTRA LA FOLTA E VARIEGATA SCHIERA DEI SOCI ONAV, LA PIÙ ANTICA ASSOCIAZIONE DI ASSAGGIATORI DI VINI CON SEDI E CORSI IN TUTTA ITALIA

di Silvia Bombelli, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE
CON SALMONE AFFUMICATO E SALSA
AROMATICA

pag. 44



In questa pagine: calici
Zafferano; vassoio, posate
e tessuti in vendita da
Chantal Delorme; piatto
Caterina Von Weiss.
Indirizzi a pagina 6

PETTO D'ANATRA AI FICHI
CON MORBIDO DI PATATE

pag. 45

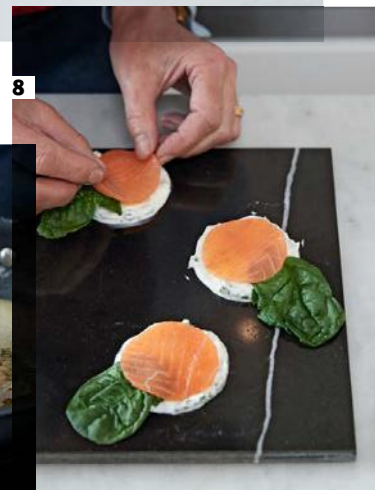


Scuola del gusto e del bouquet aromatico dei vini, Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori vino, presieduta da Vito Intini) è il più antico ordine enologico, fondato nel 1951 ad Asti da un gruppo di tecnici per affiancare il Ministero dell'Agricoltura nel Dopoguerra "ricostruendo" e rilanciando la viticoltura in un'ottica moderna e attenta alla qualità con la nascita delle prime Doc. Onav non opera a scopo di lucro e promuove l'arte della degustazione con i suoi mille saperi, dalla geologia alle tecniche di cantina, per una cultura trasversale dal territorio al bicchiere. Da semplici amatori si possono man mano acquisire competenze specifiche con i corsi di vario livello: dall'assaggio all'enografia mondiale del terroir passando per seminari universitari, quelli per ipovedenti in collaborazione con l'Istituto dei Ciechi, o giornate dedicate alle pratiche di vigna e di cantina. Tra i docenti Onav ci sono anche i nostri ospiti, che amano raccontare storie di vino. Per Teresa Bordin, la vicepresidente dell'associazione, è diventata una piacevole missione e oltre ai nuovi corsi sugli abbinamenti

tra cibo e vino sta progettando viaggi esperienziali alla scoperta dell'enologia pensati per le famiglie. Così, mentre i grandi attraversano le vigne o partecipano alle lezioni di degustazione, i più giovani si cimentano in laboratori di riconoscimento dei profumi, raccolgono erbe aromatiche e preparano piccole pietanze per esercitare l'olfatto e il gusto. Alessandro Brizi, dal canto suo, oltre alle lezioni frontali per gli "onavisti" (come si chiamano i soci), crede sempre di più nel radicamento culturale di tutto quanto ruota attorno alla vigna. Quindi, in qualità di caporedattore de *L'Assaggiatore* (trimestrale cartaceo di Onav), punta molto sulla storia sociale del vino con la consulenza di neurologi, psicologi e climatologi per articoli che svelano tutti segreti del nettare di Bacco. Dalle influenze della viticoltura medievale sulla produzione attuale passando per le scoperte di Pasteur che hanno portato la scienza in bottiglia (onav.it). *segue >*



Teresa Bordin abbina un Trento Doc Rosé Brut perché la rana pescatrice ama un po' di tannino, ma per contrastare le note untuose di burro e salmone servono anche bollicine e acidità. Avendo già quella dello yogurt, basta un residuo zuccherino moderato (brut). Al posto del salmone si può usare una mousse di barbabietola d'inverno o fiori di zucca impastellati fritti a fine primavera.



BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE CON SALMONE AFFUMICATO E SALSA AROMATICA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

1 piccola rana pescatrice privata di testa e interiora –
200 g di salmone affumicato a fette spesse (da sushi) –
2 lime – 1 limone – 12 cucchiaini di yogurt bianco greco
– 4 cucchiaini di panna fresca – 20 foglie di spinaci medio
grandi – 100 g di nocciole tostate – erba cipollina
– cerfoglio – 1 rotolo di pasta sfoglia – 1 cipollotto
rosso – 1 carota – 1 zucchina – 1 uovo – burro – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe bianco

1 Mettete lo yogurt greco in un colino fine e lasciate sgocciolare. Mescolatelo con la panna, il succo dei lime e la loro scorza grattugiata.
2 Tagliuzzate molto finemente un po' di cerfoglio e di erba cipollina. Uniteli allo yogurt, salate, pepate, mescolate e mettete in frigo.

3 Tuffate per pochi secondi le foglie di spinaci più belle in acqua bollente con un filo d'olio, poco sale e un po' di succo di limone. Sgocciolatele su un canovaccio e, una volta asciutte, spennellatele con l'olio per renderle lucide. Private la rana pescatrice della pelle, dell'osso centrale e ricavate dalla polpa 12 cilindretti alti 3 cm di circa 2,5 cm di diametro.

4 Ricavate 12 dischi di salmone con un coppapasta da 3 cm. Pestate al mortaio le nocciole per ottenere un trito grossolano. Ricavate dalla sfoglia 2 strisce uguali di circa 3 cm di altezza. Tagliate a julienne il cipollotto, la zucchina e la carota. Salate il primo nastro di sfoglia e cospargetelo con la julienne mista.

5 Salate il secondo nastro di sfoglia, coprite il primo e passate rapidamente il matterello. Con il coppapasta tagliate tanti ravioli rotondi (2,5 cm).
6 Spennellateli con l'uovo ben sbattuto con una forchetta e infornate a 200° per circa 12 minuti.

7 Intanto, fate spumeggiare in una padella un po' di burro e cuocete rapidamente le torrette di pescatrice (3 minuti al massimo). Salate, pepate e tenete al caldo.

8 In 4 piatti rettangolari scuri componete la preparazione. Create in ognuno 3 dischi di crema di yogurt con il coppapasta da 4 cm ben distanziati. Adagiate su ciascuno una foglia di spinacio preparata e una rondella di salmone.

9 Mettete una torretta di pescatrice al centro. Spargete sopra la granella di nocciole e disponete una sfogliatina fra una torretta e l'altra.





Alla sua ricetta Alessandro Brizi abbina un Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc, perché è un vino morbido e ha struttura, come richiede la carne d'anatra. Inoltre, nella preparazione ci sono molte erbe aromatiche e per un abbinamento en pendant nel calice deve presentare un ricco bouquet. Per un tocco di croccantezza in più, consiglia, aggiungete qualche noce macadamia tritata.



PETTO D'ANATRA AI FICHI CON MORBIDO DI PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

2 petti d'anatra – 12 fichi – 2 spicchi d'aglio – 1 mazzetto guarnito – 25 g di menta fresca – 100 ml di saba (mosto cotto) – 50 ml di Brandy o Cognac – olio extravergine di oliva – sale – pepe nero
per il morbido di patate 600 g di patate a pasta gialla – 1 limone non trattato – 10 g di timo fresco – olio extravergine di oliva – sale

1 Lavate le patate in acqua fredda e cuocetele al vapore per 20-30 minuti, secondo la grandezza. Verificate la cottura pungendo le patate con uno stuzzicadenti. Sbucciatele e passatele su un tagliere con lo schiacciapatate.

2 Lavate e asciugate i fichi e il limone. Ricavate alcune scorzette dall'agrumo e grattugiate il resto della scorza. Unite la scorza grattugiata e il timo alle patate, salate e condite con poco olio.

3 Incidete leggermente la pelle dei petti d'anatra.
4 Salateli e pepateli su entrambi i lati. Sistematele in una grande padella fredda e senza condimenti aggiunti con la pelle rivolta verso il basso.

5 Cuocere il petto girandolo una volta sola, aggiungendo il mazzetto guarnito (se vi piace potete anche usare un rametto di rosmarino) e l'aglio non appena il grasso si scioglie.

6 Preriscaldate il forno a 200° in modalità statica per evitare che la carne si asciughi troppo. Sistemate direttamente la padella in forno, se ha il manico di ferro, o trasferite i petti in una teglia preriscaldata. Cuocete per 8 minuti. Coprite e lasciate riposare i petti per almeno 2 minuti prima di estrarli dalla pentola e tagliarli a fette.

7 Tagliate i fichi a metà oppure in quattro, secondo le dimensioni.

8 Disponeteli in padella con la buccia rivolta verso il basso con un filo d'olio. Cuoceteli per 4 minuti, aggiungete la menta e sfumate con il Brandy o il Cognac. Lasciate evaporare e proseguite la cottura per 3 minuti. Servite il petto d'anatra con il morbido di patate decorato con zeste di limone, i fichi tagliati e la saba.



BONTÀ DI STAGIONE

TAHINA AI CAPPERI CON
ORTAGGI BIANCHI E VERDI

pag. 49

LE SALSINE CREMOSE,
I MIX PICCANTI
E I CONDIMENTI
AGRODOLCI PIÙ
SFIZIOSI PER
INTINGERE
LE VERDURE CRUDE
E GRIGLIATE
TRASFORMANDOLE
IN BOCCONI DI
INTENSO PIACERE

a cura di Daniela Falsitta,
foto di Francesca Moscheni,
in cucina Alessandra Avallone

Pinzimonio

SALSA GREEN GODDES CON CAROTE COLORATE, RAVANELLI E PIADINE

Lavate un mazzetto di erba cipollina, un mazzetto di menta, un mazzetto di prezzemolo, un mazzetto di coriandolo, asciugateli e tritateli grossolanamente, metteteli nel mixer con uno spicchio d'aglio piccolo sbucciato e schiacciato, qualche grano di sale grosso e 100 g di yogurt greco, frullate abbastanza finemente, aggiungete 2 cucchiai di maionese, il succo di mezzo limone, una macinata di pepe e frullate nuovamente fino ad avere una crema liscia e verde brillante, regolate di sale. Mondate 4 carote di diversi colori (gialle, rosse, viola, arancioni) e un mazzo di ravanelli, tagliate a bastoncini le carote e incidete a croce i ravanelli; lasciate entrambi gli ortaggi in acqua ghiacciata per 15 minuti. Tagliate a striscioline 4 piccole piadine, tostatele in padella senza grassi fino a renderle croccanti e servitele calde da intingere nella salsa insieme alle verdure. Per 4 persone.

Piastrelle Marazzi;
piatto in ceramica
H&M Home; ciotola
bianca e bricco alto
Coperta Studio;
bricco in vetro
Decobistrot. Nella
pagina a sinistra:
piastrella Marazzi;
piatto piano grande
H&M Home; piatto
frutta Zara Home;
ciotolina irregolare
Francesca Reitano.
Indirizzi a pagina 6



DIP DI FORMAGGI ALLA BIRRA CON PEPERONI E SEDANO

Grattugiate grossolanamente 100 g di Cheddar; versate mezzo bicchiere di birra chiara in una casseruola, lasciatelo scaldare sul fuoco e unite 180 g di formaggio tipo Philadelphia. Continuate a scaldare la crema di formaggio mescolando con una spatola e, poco alla volta, aggiungete anche il Cheddar continuando a mescolare fino a scioglierlo completamente. Insaporite il dip di formaggi con una presa di peperoncino affumicato. Mondate 3 peperoni colorati e un cuore di sedano, tagliate a falde i peperoni e a bastoncini le coste di sedano. Servite la crema di formaggio calda o tiepida con le verdure accompagnando il tutto con grissini di Bretzel. Per 4 persone.

Bricchetto in ceramica Flying Tiger Copenhagen; bicchiere in vetro beige Maison du Monde; ciotolina con manico Coperta Studio; piastrelle Marazzi; tovaglietta americana in lino Merci-merci. Nella foto a destra: vasetti in vetro Weck. Indirizzi a pagina 6



VINAIGRETTE AI DUE ACETI CON FOGLIE DI INSALATE

Mondate un cipollotto rosso, una falda di peperone rosso, un piccolo pomodoro e qualche fetta di cetriolo, tagliate tutto a julienne e poi a dadini piccolissimi. Condite solo il cipollotto con una presa di sale e un cucchiaino di succo di limone; salate il pomodoro e mescolate tutte le verdure in una ciotola, salate ancora leggermente, aggiungete due cucchiaini di aceto di mele, uno di aceto balsamico e mescolate. Coprite e lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti, meglio se più a lungo; la salsa sarà ancora più buona se la preparerete il giorno prima. Lavate e asciugate 400 g di mix di foglie di insalata il più varie possibile (per esempio radicchi, diversi tipi di lattughe, scarola). Un momento prima di servire aggiungete alla salsa un trito di prezzemolo o coriandolo e un giro di olio extravergine d'oliva. Arrotolate le singole foglie di insalata e utilizzatele come un cucchiaino per prendere un po' della vinaigrette preparata. Per 4 persone.

TAHINA AI CAPPERI CON ORTAGGI BIANCHI E VERDI

Stemperate 4 cucchiaini di tahina con il succo di un limone, aggiungete qualche cucchiaino di acqua fredda ottenendo una crema fluida ma corposa, unite un cucchiaino di patè di pomodori secchi e uno di capperi dissalati tritati finemente, condite con mezzo cucchiaino di olio extravergine d'oliva e sale. Mondate un cetriolo lungo, 4 zucchini da fiore e un cuore di finocchio, sbucciate 10 cm di daikon e 2 cetrioli caroselli piccoli e tagliate entrambi a rondelle. Tagliate a bastoncini le zucchini e il cetriolo, a spicchi sottili il finocchio. Servite tutte le verdure con la salsa. Per 4 persone.
(foto a pagina 46)



ROMESCO CON SPIEDINI VEG

Sulla placca rivestita di carta da forno, tostate 50 g di mandorle e nocciole infornandole a 120°; controllatele spesso perché diventino fragranti senza bruciare (circa 15 minuti). Tritatele nel mixer. Alzate il forno a 200° e arrostiti per mezz'ora 2 spicchi d'aglio e un peperone rosso intero, lavato e asciugato, girandolo di tanto in tanto. Sbucciate aglio e peperone, eliminate i semi, salate e lasciate raffreddare. Bagnate una fetta di pane secco con aceto di vino rosso: strizzatelo e mettetelo nel mixer con il peperone a dadini, la frutta secca preparata, l'aglio e un cucchiaino di aceto di Jerez. Dovrete ottenere una crema non perfettamente omogenea. Aggiungete 2 cucchiai d'olio extravergine e, se vi piace, un pizzico di peperoncino in polvere; regolate di sale. Mondate 4 zucchine grandi e 2 melanzane, riducetele a fette sottili e cuocetele sulla griglia, 2-3 minuti per lato finché saranno rigate. Piegate a pacchetto le melanzane e le zucchine, mondate un mazzo di cipollotti e tagliateli a tocchetti e infilate le verdure su stecchini lunghi per intingerle nella Romesco. Per 4 persone.

Piatto piano bianco
Coperta Studio;
piattino frutta H&M
Home; ciotolina
Coperta Studio.
Indirizzi a pagina 6



Ricette e racconti di gola

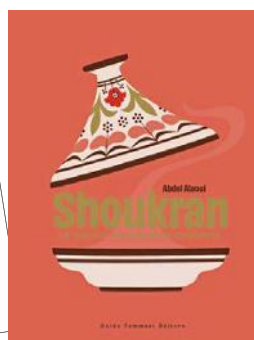
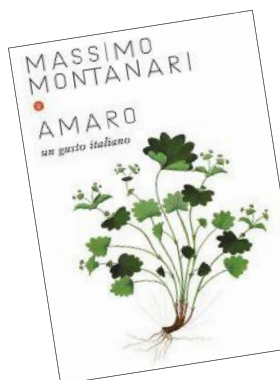
LE CUCINE SPEZIEATE DEL MEDITERRANEO DEL SUD VISTE DAGLI CHEF;
RICCHI PIATTI E TAGLIERI, I PROFUMI ERBACEI DI GIN E AMARO ITALIANO

di Francesca Tagliabue

ATTRAZIONE IRRESISTIBILE

Perché gli Italiani sono così amanti dell'amaro? Un grande storico dell'alimentazione scava tra fonti letterarie e trattati di botanica, cucina e dietetica e ci spiega questa peculiarità di gusto tutta italiana.

Amaro, M.Montanari, Laterza, 13 €



CUCINA MAROCCHINA

...tradizionale ed evoluta: le ricette di famiglia dello chef/autore riviste in chiave contemporanea. Cous cous, tajine, hummus, tabbouleh, fino al tè alla menta. Cento piatti autentici e moderni da condividere.

Shoukran, A.Alaoui, Tommasi, 35 €

GRANDI PIATTI DEL SUD

Il Meridione e la sua tradizione culinaria d'eccellenza, saporita, povera e abbondante insieme: una raccolta di 350 ricette celebra lo stretto legame tra ingredienti e territorio nel Sud Italia.

Sud, Slow Food, 19,90 €



C'È TAGLIERE E TAGLIERE

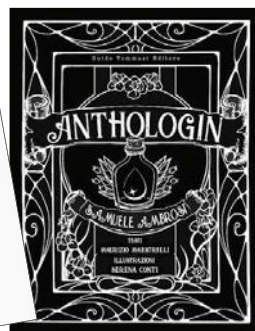
I tradizionali taglieri di salumi e formaggi sono affiancati da 80 proposte insolite e sfiziose, per incontrare i gusti più diversi: ecco i taglieri vegani e di mare, quelli al burro e al purè, fino ai più esotici.

Basta un tagliere, L'ippocampo, 12 €

100 ANNI DI VITA E DI PASSIONE

Un grande vino e una grande famiglia: la storia del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg attraverso la vita di Giuliano Bortolomiol, che credette nelle sue Colline, oggi Patrimonio Unesco.

Il sogno del Prosecco, Giunti, 17 €



LA SEDUZIONE SOTTILE DEL GIN

Storie e aneddoti, vicende politiche ed economiche, episodi con personaggi famosi, etichette e cocktail: tutto il backstage che contribuisce al fascino di questo distillato, re della mixology.

Anthologin, Tommasi, 28 €

SAPORI VEGETARIANI

Sull'onda del bestseller che lo ha preceduto, questa nuova edizione della Grammatica dei sapori è dedicata agli abbinamenti veg.

Nuove ricette, insolite idee di abbinamenti e inediti spunti creativi.

Grammatica dei sapori. Altri sapori, Gribaudo, 24 €



PUGLIA CONTEMPORANEA

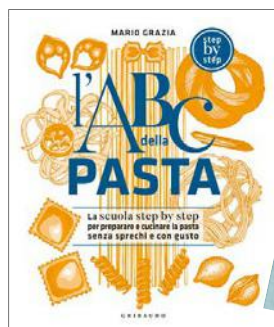
Una cucina ancestrale – rivitalizzata da una combinazione spregiudicata e talentuosa degli ingredienti – caratterizza da sempre lo chef Angelo Sabatelli, che raccoglie nel volume le sue ricette più intriganti.

IOSH! Trenta Editore, 30 €

PASTA: SCUOLA STEP-BY-STEP

Dedicato a chi è alle prime armi, agli appassionati e ai professionisti: la pasta senza segreti, che si tratti di scrigni ripieni, cottura "risottata" o sfoglia perfetta. Dai formati classici e regionali fino ai sughi più adatti.

L'ABC della pasta, Gribaudo, 22 €



ERBE DI MARE

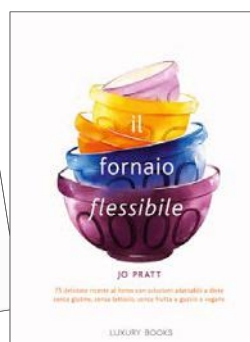
Comuni nelle diete orientali, golose e ricche di iodio per un pieno di energia, le alghe hanno un eccellente valore nutritivo. Impariamo a utilizzarle con l'aiuto dell'autrice: ecco 60 ricette per gustarle nel pesto, in torte salate, poke, falafel, perfino nelle lasagne!

Alghe, Tommasi, 27 €

POESIA IN PENTOLA

L'editore rifiuta poesie ma chiede ricette: l'ottocentesca scrittrice Miss Eliza, caduta in disgrazia, si mette il grembiule e si dà ai fornelli per sopravvivere. Scoprirà che anche in una ricetta ci sono poesia e amore.

La cucina inglese di Miss Eliza, Einaudi, 21 €



UNA RISORSA PER TUTTI

Flessibilità e gusto sono le parole d'ordine per questo volume dove 75 deliziose ricette al forno sono corredate da indicazioni per renderle adatte a diete senza glutine, lattosio, frutta a guscio o vegane.

Il fornaio flessibile, Tommasi, 28 €

CUCINARE LA NATURA

Un'ampia proposta di ricette tradizionali, stagione dopo stagione, con ingredienti freschi, sani e sempre diversi. Piatti che valorizzano ortaggi, funghi, erbe selvatiche e frutti di bosco, per celebrare la Natura.

Orto, bosco, prato, Slow Food, 24 €



EVOLUZIONE DEL DOGMA

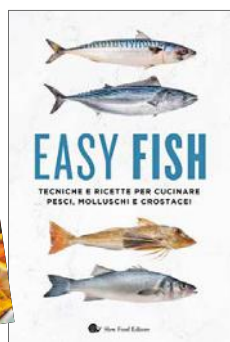
Quello che era vero per le nostre nonne può non essere più attuale: l'autore sfata oltre 60 luoghi comuni e ristabilisce la verità culinaria, con umorismo e più di 400 illustrazioni.

In cucina le verità van dette, L'ippocampo, 19,90 €

COLORE, AROMA, GUSTO

L'affascinante storia e il lungo viaggio delle spezie. Semi, bacche, radici, erbe essiccate usate dalle cucine di tutto il mondo. Tutto quello che si deve sapere per utilizzarle al meglio, in 100 ricette.

Spezie, Il Cucchiaino d'argento, 29 €



OCEANO DI BONTÀ

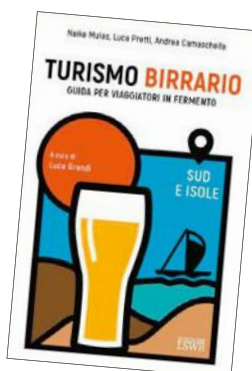
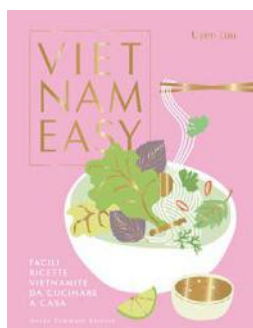
Da sempre considerati ingrediente complicato, pesci, molluschi e crostacei ora sono per tutti. Tutte le dritte per acquistarli, riconoscerli, pulirli, lavorarli, cucinarli e conservarli. Schede, stagionalità, sostenibilità e ricette di 50 specie.

Easyfish, Slow Food, 19,90 €

VIETNAM A TAVOLA

Una cucina ancora poco conosciuta, leggera, gustosa e semplice, con quello che c'è. Erbe fresche, zuppe delicate, i tipici tagliolini, verdure grigliate e riso, alimento principe. Il segreto di questa cucina easy e veloce è nell'equilibrio tra i sapori.

Vietnameasy, Tommasi, 35 €



VIAGGIATORI "IN FERMENTO"

Dopo Nord-Est, Nord-Ovest e Centro, ecco l'ultimo di 4 libri dedicati al turismo birrario per macro-aree geografiche. Ogni itinerario comprende microbirrifici.

Turismo birrario Sud e Isole, LSWR, 18,90 €



**100% Latte Alto Adige.
In ogni nostra mozzarella.**



Siamo gli specialisti della mozzarella 100% latte Alto Adige. Classica, Latte Fieno, Latte Fieno Bio, Senza Lattosio e Armonia nascono dal latte dei nostri masi, piccole e preziose realtà contadine, per portare in tavola tanto gusto frutto di lavorazioni semplici. Qualsiasi sia la tua preferita, dentro c'è tutto il nostro mondo.



Entrando in un punto vendita Aldi, si viene accolti in un'area dedicata a frutta e verdura sfuse (al 99% italiane), esposte come in un vero mercato. A seguire, le ampie corsie con una cartellonistica intuitiva, che riduce i tempi della spesa.

Far la spesa al discount



SIAMO ANDATI IN UN PUNTO VENDITA ALDI A SCOPRIRE COME FUNZIONA. E CAPIRE COME VENGONO GARANTITE QUALITÀ, SICUREZZA E CONVENIENZA. OGNI GIORNO

a cura di Cristiana Cassé, testi di Manuela Soressi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro

Chi di noi, andando a fare la spesa, non si è mai domandato com'è organizzato un discount e come incide sul nostro modo di fare compere, riuscendo magari a indurci ad aggiungere acquisti inizialmente non previsti? Per capirlo abbiamo visitato Aldi di via Valtellina a Milano, guidati dal suo responsabile, per conoscere il "dietro le quinte" di quest'insegna di discount, presente in Italia dal 2018, oggi con oltre 160 punti vendita.

Ortofrutta selezionato e italiano

Appena varcato l'ingresso, si viene subito accolti da una grande area aperta dedicata ai prodotti ortofrutticoli freschi non confezionati. I colori della frutta e della verdura ricreano l'atmosfera del mercato e regalano un

immediato senso di freschezza e di piacere, invogliando all'acquisto. Ma soprattutto sono il biglietto da visita della filosofia di Aldi: prodotti di qualità, che arrivano freschi ogni mattina, e che sono al 99% di provenienza italiana, come viene spiegato anche nei cartelli informativi dove compaiono addirittura il volto e i nomi dei fornitori. L'assortimento è ampio (130 prodotti continuativi) e comprende tante eccellenze regionali made in Italy (come la Zucchini bianca o il Melone mantovano Igp) e molti prodotti biologici. A questo si aggiunge un servizio pensato in un'ottica anti spreco (e salva risparmio), come la frutta secca venduta anche sfusa e il banco frigo con l'ortofrutta porzionata e confezionata per acquisti più pratici e veloci (dalle insalate in busta ai pomodori in vaschetta, dall'hummus agli smoothie).

segue >



I prodotti alimentari freschi (e in particolare l'ortofrutta) sono il cuore dell'offerta di Aldi ed esprimono il meglio del made in Italy, anche nel biologico. La qualità va sempre a braccetto con la convenienza: grazie alla promessa del "Prezzo Aldi", ogni giorno è possibile trovare i prezzi più bassi. In più, ogni settimana, ci sono decine di prodotti in offerta, evidenziati nel punto vendita dai cartelli rossi con la scritta "wow".

I vantaggi dell'approccio a filiera corta

Oltrepassata l'ortofrutta, si aprono le corsie con i prodotti confezionati, i frigoriferi con i freschi e i freezer con i surgelati. Orientarsi è facile grazie alla segnaletica che indica i vari reparti evitando dispersioni di tempo. Girando tra gli scaffali si trovano soprattutto prodotti a marchio proprio (ben l'85% dei 2000 totali): alimenti freschi, confezionati o surgelati, per l'igiene personale o la cura della casa. Aldi ne mette a punto la "ricetta" per poi farli realizzare da produttori specializzati con cui stabilisce collaborazioni pluriennali. L'80% degli alimentari è prodotto in Italia da piccole e medie aziende che "crescono" insieme ad Aldi e che, grazie alla sua rete internazionale, riescono ad arrivare anche sui mercati esteri. Questo approccio di "filiera corta" va a vantaggio di tutti, consumatori compresi: infatti migliora la catena di produzione, evitando costi inutili e prodotti non graditi. Inoltre, permette ad Aldi di fissare la qualità e di gestire i costi di produzione e distribuzione e quindi di proporre il cosiddetto "Prezzo Aldi", adatto a tutte le tasche. Ne sono un esempio le ben 100 referenze della linea Bio Natura, con cui si può fare una spesa completa di prodotti biologici a un prezzo assolutamente accessibile.

Trenta linee di prodotti e una vera "enoteca"

Bio Natura è solo una delle 30 linee di referenze Aldi, ciascuna con il proprio marchio e con una sua precisa caratteristica, come Regione che Vai, che propone tante eccellenze tradizionali (anche Dop e Igp), Bonlà, che

"firma" il latte e i prodotti caseari 100% italiani, oppure come Gourmet, che raccoglie il meglio delle specialità di tutto il mondo. La stessa filosofia viene applicata al mondo dei vini e degli alcolici, tema su cui gli italiani sono consumatori molto esigenti. Aldi li soddisfa con un ampio assortimento, una pratica suddivisione per tipologia e regione. Proprio come in un'enoteca.

L'effetto "wow"

Mentre si scelgono le bottiglie, l'occhio viene attirato da un cartello rosso, con la parola "wow": indica gli spazi delle offerte (per conoscerle in anticipo basta consultare il volantino, anche online). Tra le più apprezzate, l'abbigliamento (anche intimo e sportivo), i tessili, i giocattoli, i casalinghi, la cartoleria e gli articoli per il bricolage e il giardinaggio. L'assortimento cambia ogni settimana (per un totale di tremila articoli l'anno). La capacità di stupire con prodotti curiosi e inaspettati, ma sempre abordabili e attenti alla sostenibilità (per esempio, entro il 2025 il 100% del cotone sarà certificato bio), è un altro punto di forza di Aldi. E non è da tutti.

FARRO CON VERDURE

pag. 58



ORATE FARCITE

pag. 58

FLAN AI FRUTTI DI BOSCO

pag. 58





DIETRO LE QUINTE

FARRO CON VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
385 CAL/PORZIONE

200 g di farro – 2 peperoni (1 giallo, 1 rosso) – 3 zucchine bianche – 100 g di fagiolini – basilico – prezzemolo (tutti gli ingredienti fin qui utilizzati appartengono alla linea "I Colori del Sapore") – 150 g di Montasio "Regione che Vai" – 1/2 limone "Bio Natura" – olio extra vergine d'oliva "Regione che Vai" – sale – pepe

1 Lessate il farro per 25 minuti in acqua bollente salata, poi scolatelo e lasciatelo raffreddare.

2 Intanto, lavate ortaggi ed erbe. Mettete i peperoni sotto il grill del forno finché saranno abbrustoliti. Spuntate zucchine e fagiolini e tagliate entrambi a tocchetti. Rosolate le zucchine in padella con olio e sale. Lessate i fagiolini in acqua bollente salata per 10 minuti; scolateli. Spellate i peperoni, privateli dei semi e riduceteli a dadini.

3 Riunite in una ciotola gli ortaggi preparati e aggiungete il farro, il Montasio a cubetti e un trito di prezzemolo. Condite con olio, pepe e il succo del limone, mescolate e guarnite con il basilico.



ORATE FARCITE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

8 filetti di orata "Almare seafood" – 8 taralli semplici (o alla cipolla) – 2 cucchiaini di pecorino grattugiato – 2 cucchiaini di olive taggiasche (gli ultimi 3 ingredienti utilizzati sono della linea "Regione che Vai") – 2 patate – 1 grappolino di uva senza semi – prezzemolo – rosmarino – 1 spicchio d'aglio (gli ultimi 5 ingredienti sono della linea "I Colori del Sapore") – 1/2 limone "Bio Natura" – olio extra vergine d'oliva "Regione che Vai" – sale – pepe

1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a dadini. Lessateli in acqua bollente salata per 10 minuti e scolateli.

2 Intanto, tamponate i filetti di pesce e salateli. Pestate i taralli in un mortaio e mescolateli con le olive sminuzzate, un trito di prezzemolo lavato e aglio, il pecorino, il succo del limone e 1 cucchiaino d'olio. Farcite 4 filetti di orata con buona parte del mix, coprite con i filetti rimasti e premete. Condite con olio, sale, pepe e il mix rimasto. Infornate a 180° per 12 minuti.

3 Nel frattempo, rosolate le patate in padella con olio e rosmarino, poi unite gli acini d'uva lavati e tagliati a metà e proseguite la cottura per 5 minuti, salate e pepate. Servite con le orate.

FLAN AI FRUTTI DI BOSCO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

1 confezione di pasta brisée – 400 g di frutti di bosco misti "I Colori del Sapore" – 5 tuorli "Bio Natura" – 4 dl di latte "Bonlà" – 2 dl di panna fresca "Bonlà" – 150 g di zucchero – 20 g di farina – 15 g di amido di mais – 1/2 limone "Bio Natura" – menta – 1 foglio di gelatina – 1 bustina di vanillina

1 Disponete la pasta con la sua carta in uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro. Coprite con carta da forno e fagioli secchi e infornate a 200° per 15 minuti; eliminate carta e fagioli.

2 Mettete a bagno la gelatina in acqua. Sbattete i tuorli con 50 g di zucchero, poi unite l'amido di mais e la farina. Scaldate il latte con 50 g di zucchero e la vanillina. Incorporate il latte caldo alla crema d'uovo con una frusta. Fate sobbollire il tutto per 2 minuti e poi scioglietevi la gelatina sgocciolata.

3 Versate la crema nel guscio di pasta, coprite con 100 g di frutti di bosco e infornate a 180° per 35 minuti. Montate la panna con lo zucchero rimasto, distribuitela sulla torta fredda e guarnite con i frutti di bosco restanti e la menta. Conservate in frigo.



Qui accanto Manuela Soressi, giornalista esperta di consumi, che ha visitato e "capito" per noi il punto vendita. Le ricette di queste pagine sono interamente realizzate con prodotti Aldi.

LATTE FIENO

BUONO PER TRADIZIONE

100% LATTE FIENO
dell'Alto Adige

GUSTO
pieno

CONFEZIONE CHE
rispetta l'ambiente*

PROSSIMAMENTE
IN ARRIVO



*Il materiale della confezione è composto da materie prime rinnovabili per oltre l'80% (carta certificata FSC® e polimeri derivati dalla canna da zucchero).

WWW.LATTEDAFIENO.IT





gli aromi dell'acqua

SONO SORPRENDENTI
GLI ABBINAMENTI TRA FRUTTI, ORTAGGI
ED ERBE CHE SANNO TRASFORMARE
LA PIÙ UMILE DELLE BEVANDE IN UNA
VERA E PROPRIA BIBITA: GENUINA,
DI ANIMA RAFFINATA, GIOCATA
SU SOTTILI EQUILIBRI GUSTATIVI

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Francesca Moscheni

A large glass pitcher and a glass filled with watermelon and basil. The pitcher is filled with water, several slices of watermelon, and fresh basil leaves. A glass in the foreground also contains watermelon and basil. The background is a light blue textured surface.

ALL'ANGURIA E BASILICO

pag. 66

AL MANGO, LAMPONI
E PEPERONCINO

pag. 66



ALL'ANANAS, SALVIA E ROSMARINO

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA

1/2 ananas maturo – 3 rametti di rosmarino (meglio se fiorito) – 1 rametto di salvia ananas o tradizionale – 2 litri acqua minerale naturale

1 Private l'ananas della base, appoggiatelo su un tagliere e, con un lungo coltello, togliete buccia tagliandola in strisce verticali (non staccate il ciuffo).
2 Con la punta di un coltellino incidete l'ananas a spirale (dall'alto

verso il basso) in modo che il taglio sia sopra gli "occhietti" scuri del frutto. Quindi intagliate una seconda spirale, questa volta sotto gli occhietti, in modo da poter asportare tutta la striscia di polpa che li contiene. Ora dividete l'ananas e il suo ciuffo in 4 grossi spicchi verticali.

3 Disponeteli in una bowl di vetro, coprite con l'acqua minerale e unite i rametti di erbe lavati. Raffreddate in frigorifero per 6 ore per estrarre i profumi e servite a piacere con cubetti di ghiaccio.





AI CETRIOLI, LIME E MENTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA

**3 cetrioli snack – 2 cetrioli tradizionali
– 3 lime non trattati – 1 mazzo
di menta – 1,5 litri di acqua minerale
naturale – seltz**

1 Lavate cetrioli, lime e menta. Dividete 2 lime in spicchi, metteteli in un'ampia bowl con una manciata di foglie di menta e schiacciate entrambi con un mestolo di legno.

2 Riempite la bowl con l'acqua minerale e aggiungete 2 cetrioli snack tagliati a nastro con una mandolina e 1 cetriolo tradizionale a rondelle; mettete in frigo per 3-4 ore.

3 Al momento di servire, riempite 4 grandi bicchieri con l'acqua aromatica fino a 2 terzi e distribuitevi il cetriolo snack rimasto tagliato a nastro, il tradizionale restante a rondelle e l'ultimo lime a fettine. Completate con ciuffi di menta e una spruzzata di seltz.

ALLA MELA, SEDANO
E ZENZERO

pag. 66





ALL'ANGURIA E BASILICO

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA

1 grossa fetta di anguria matura – 1 mazzetto di basilico (meglio se fiorito) – 1/2 limone – 2 litri di acqua minerale naturale

1 Lavate i rametti di basilico e riduceteli in ciuffetti. Private l'anguria della buccia e dei semi e tagliate la polpa a fette spesse.

2 Riempite due brocche alternando anguria e basilico, unite l'acqua e mettete in frigo per 6-8 ore. Prima di servire unite il succo del limone filtrato.



AL MANGO, LAMPONI E PEPERONCINO

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA

1 mango maturo – 1 manciata di lamponi – 2 peperoncini piccanti verdi o rossi – 2 fiori eduli di tagete e 4 di begonia – 2 litri di acqua minerale naturale

1 Sbucciate il mango, eliminate il nocciolo e tagliate la polpa a bastoncini. Aprite i peperoncini a metà e privateli dei semi. Sciacquate i fiori e i lamponi sotto acqua corrente.



2 Distribuite in 4 bottiglie il mango, i peperoncini, i lamponi, i fiori di tagete sfogliati e quelli di begonia interi. Riempite con l'acqua minerale, chiudete le bottiglie e mettetele in frigorifero per 3-6 ore.

ALLA MELA, SEDANO E ZENZERO

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA

2 mele pink lady piccole – 4 coste di sedano tenere – 2 noci di zenzero fresco – 1 limone dolce non trattato – qualche rametto di lavanda edule – 2 litri di acqua minerale naturale

1 Lavate frutta e ortaggi. Sbucciate lo zenzero. Tagliate a spicchi il limone e le mele. Sciacquate i fiori di lavanda.

2 In 2 capienti brocche, distribuite gli spicchi di limone e di mela, le coste di sedano, lo zenzero e i rametti di lavanda. Riempite con l'acqua minerale e mettetle in frigorifero per 3-4 ore.

ALLA PESCA E CANNELLA

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI

2 pesche gialle e 2 bianche mature ma sode – 1 mazzetto di basilico verde e rosso (meglio se fiorito) – 2 lunghe stecche di cannella – 2,5 litri di acqua minerale naturale

1 Lavate frutti ed erbe. Scaldare l'acqua minerale con le stecche di vaniglia, spegnete il fuoco appena inizia il bollore e lasciate in infusione fino a completo raffreddamento.

2 Dividete a metà le pesche, mantenendo il nocciolo attaccato a 4 metà. Tagliate le mezze pesche senza nocciolo a spicchi di 1 cm circa di spessore. Intagliate a spicchi anche quelle con il nocciolo senza arrivare fino in fondo e asportate uno spicchio sì e uno no, in modo che rimanga un ventaglio di spicchi attaccato al nocciolo.

3 Disponete le pesche a ventaglio sul fondo di 2 brocche grandi e distribuitevi sopra tutti gli spicchi tagliati. Unite il basilico, le stecche di cannella e l'acqua minerale filtrata. Mettete in frigo per 3-4 ore.



ALLA PESCA
E CANNELLA



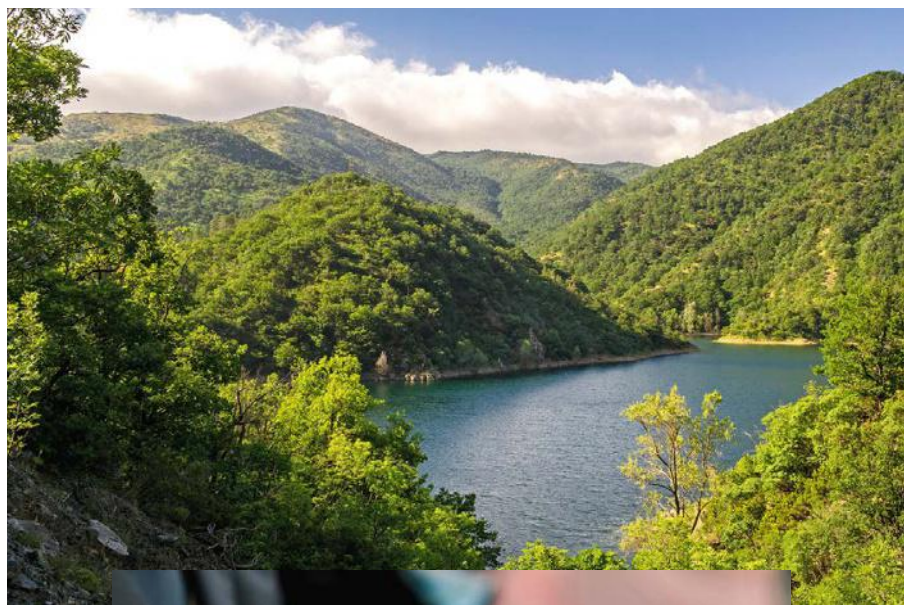
Gavi, un vino un territorio



IN QUELLA ZONA DELL'ALESSANDRINO CHE GIÀ SI PROTENDE VERSO IL MARE, NASCE IL GRANDE NETTARE PIEMONTESE DOCG DI UVA CORTESE, FRESCO, EPPURE DALLA GRANDE COMPLESSITÀ AROMATICA

L'Italia è ricchissima di varietà autoctone di uve, declinate in migliaia di varianti grazie a un'estrema eterogeneità di suoli e climi, alla diversa esposizione al sole dei vigneti o alla vicinanza del mare. Nell'Alessandrino per esempio e, più esattamente, nell'area intorno a Gavi, è il regno dell'uva Cortese. Da queste parti la presenza delle viti ha radici antichissime, tanto che il primo documento storico che riguarda l'affitto di una vigna risale al 972 d.C. Assai più recentemente, nel 1974, la zona ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata (DOC), mentre la DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) compie 25 anni proprio in questi mesi. L'area di produzione si estende su 11 Comuni che hanno come baricentro Gavi e il suo Forte. Visitarli è anche un'ottima occasione per chi voglia conoscere un angolo di Piemonte

un po' fuori dai soliti percorsi, dove storia e natura sono protagonisti, dove è possibile percorrere a piedi i sentieri che attraversano i contrafforti dell'Appennino e giungono alla vetta del monte Tobbio con uno sguardo sul golfo di Genova, oppure visitare gli scavi dell'antica città romana di Libarna e la pieve di San Martino a Pasturana. A dare lustro all'offerta turistica sono pure ben tre golf club tra i più esclusivi d'Italia. Per quanto riguarda la viticoltura, la zona risulta tra le più vivaci d'Italia, con indici di crescita esponenziale del numero di bottiglie, conseguenza del sensibile incremento della superficie vitata. L'impegno costante dei produttori si traduce in cifre di tutto rispetto: le bottiglie prodotte nel 2022 sono state 14 milioni, l'esportazione è pari all'85%, oltre cento sono le nazioni dove la presenza di questo nobile bianco è consolidata. Al Consorzio Tutela del Gavi è affidato il compito



Qui sopra, il Forte di Gavi, baricentro dell'omonima zona vinicola comprendente 11 comuni, e il Montebore, un formaggio a latte vaccino e ovino dalla forma inconfondibile risalente al 1300. A destra, uno scorcio su uno dei due laghi della Lavagnina, che offrono un interessante percorso di trekking naturalistico, e una bottiglia di Gavi DOCG.

di promuovere e tutelare la produzione e far conoscere al consumatore la versatilità del Gavi DOCG, che si declina in quattro diverse tipologie: “tranquillo”, il più diffuso, poi “frizzante”, “spumante” e “riserva”. Oltre al ruolo istituzionale va dato atto al Consorzio di aver avviato, in collaborazione con centri specializzati di ricerca, alcuni progetti interessanti per l'intero patrimonio ambientale nazionale, come gli studi effettuati sulla flavescenza dorata (che è una delle più diffuse malattie della vite) e

la tutela dell'ecosistema attraverso il monitoraggio della salute delle api. All'interno dell'omogeneità richiesta dal disciplinare, i suoli, le esposizioni e le altitudini giocano ruoli decisivi per distinguere gli stili e le proposte delle cantine. Il mercato è infatti in gran parte rappresentato da consumatori che preferiscono Gavi DOCG freschi e giovani, con profumi delicati e fondo piacevolmente acidulo, adatti per aperitivi e piatti di pesce come le sogliole in guazzetto e le sarde fritte. Ma può capitare di avere fortuna e poter richiedere vecchie annate, dal bicchiere civettuolo color dorato, volute di pesca gialla al naso, note minerali e una bocca ampia e compiuta che trova quali migliori compagni di viaggio il risotto allo zafferano e funghi, il vitello tonnato o un Montebore maturo, gloria casearia locale.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2



PICCOLI BOUQUET DI ERBE,
ORTAGGI E ZESTE DI AGRUMI
CHE, ASSEMBLATI CON SAPIENZA
E LEGATI CON LO SPAGO,
FANNO LA DIFFERENZA IN CUCINA

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

mazzetti

Il nome sembra nascere dal francese *boquet garni*, ma se sia stato il popolo d'Oltralpe a creare il primo mazzetto guarnito, a dire il vero, non lo si sa. Certo è che in Italia se ne fa largo impiego e per un motivo ben preciso: quello di profumare i piatti senza che le erbe vi si disperdano. Se ne avvantaggiano quindi brodi, fumetti, zuppe e guazzetti, portate in umido, brasati, pesci e polli arrosto... Legati con lo spago, gli aromi rilasciano i loro sentori senza mischiarsi negli intingoli e, quando hanno fatto il loro dovere, è facile eliminarli: senza dover filtrare liquidi o trovarsi sotto i denti ingombranti foglie di alloro e rami di rosmarino. In alcuni, casi il mazzetto guarnito può essere utilizzato in due riprese: prima per dare sprint alle marinature di carni, pesci e verdure e poi anche in cottura. Ma come scegliere gli odori da legare insieme? Per decidere si parte dagli ingredienti base del piatto: se sono pastosi si aggiungono erbe acide o pungenti (o anche ortaggi, come qualche camicia di porro), se hanno gusto delicato vanno stimolati con le più amarognole, se c'è un condimento grasso lo si contrasta con quelle agrette (o anche scorze di agrumi tagliate in grossi pezzi). In queste pagine, trovate cinque golose ricette e, per ognuna, la spiegazione di come sono state scelte le essenze. Una sorta di piccola "scuola" che vi sarà utile per capire, per allietare il palato e, soprattutto, per creare i vostri esclusivi mazzetti.



A top-down photograph of various fresh herbs and citrus peels arranged on a textured teal background. In the top left, there are some green leafy herbs. In the top center, a bundle of sage leaves is tied with a small white flower and a piece of yellow citrus peel. To its right is a bundle of mixed herbs including mint, rosemary, and dill. In the bottom left, a bundle of flat-leaf parsley is tied with a small white flower and a piece of yellow citrus peel. In the bottom right, a bundle of flat-leaf parsley is tied with a piece of leek. The word "guarniti" is written in a large, white, serif font across the center of the image.

guarniti

AGNELLO CON MELANZANE E OLIVE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
445 CAL/PORZIONE

1 kg di agnello tagliato a pezzi
- 2 melanzane - 160 g di olive
taggiasche sott'olio denocciolate
- 1 mazzetto guarnito (rosmarino,
santoreggia, finocchietto selvatico,
menta) - 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale - pepe

1 Rosolate i pezzi di carne in un tegame antiaderente con un po' d'olio per 10 minuti circa, finché saranno ben dorati su tutti i lati. Aggiungete l'aglio sbucciato e sfumate con il vino. Lasciatelo evaporare un poco, unite il mazzetto guarnito, salate, pepate e trasferite il tutto in una teglia.

2 Lavate le melanzane e tagliatele a metà nel senso della lunghezza: con un coltellino, incidete la polpa con profondi tagli incrociati. Spennellatele con olio,

salatele, pepatele, sistematele nella teglia con la carne e aggiungete le olive.

3 Infornate a 180° per 40 minuti irrorando di tanto in tanto l'agnello con il fondo di cottura: se dovesse asciugarsi troppo, unite un po' di acqua calda.



Piatto Jars
Ceramistes,
tovagliolo Society
Limonta.
Nella pagina
accanto, ciotola La
Fornacina Keramik
Studio, piastrella
Domenico Mori.
Indirizzi
a pagina 6



In questa pastosa minestra, insaporita dal gusto erbaceo delle foglie di ravanello, il mazzetto guarnito è forse il vero protagonista, perché aggiunge acidità, grazie al sedano e al porro, oltre a un sentore dolce-amaro donato dal prezzemolo e dall'origano.

I sapori decisi dell'agnello, delle melanzane e delle olive si esaltano con erbe di altrettanto carattere, come il rosmarino, la santoreggia (dal gusto pepato e vagamente affumicato), il finocchietto selvatico e la menta: un mix dai toni pungenti che spigola e sottolinea la mediterraneità del piatto.



ZUPPA DI PANE E FOGLIE DI RAVANELLI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

300 g di pane raffermo – 160 g di foglie di ravanelli – 2 ravanelli – 2 filetti di acciuga sott'olio – 1 mazzetto guarnito (sedano, porro, prezzemolo, origano fresco) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Lavate le foglie di ravanello e tritatele grossolanamente. Scaldate un po' d'olio in una casseruola e stemperatevi i filetti di acciuga smuovendoli

con un cucchiaino di legno. Unite le foglie di ravanello e fatele appassire per 2 minuti. Prelevatele e tenete da parte. **2** Nella stessa casseruola, mettete il pane spezzettato e il mazzetto guarnito, regolate di sale, aggiungete ancora un po' d'olio e coprite con acqua. Lasciate sobbollire a fuoco medio-basso finché il pane si sarà quasi spappolato. **3** Eliminate il mazzetto guarnito, unite le foglie di ravanello e lasciate insaporire per 2 minuti. Distribuite nei piatti e guarnite con i ravanelli a fettine sottilissime e un po' di pepe pestato.

COQUILLAGE ALLA PANNA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

1 kg di cozze – 1 kg di vongole – 1 mazzetto guarnito (erba cipollina, timo, cerfoglio) – 200 ml di panna fresca – 2 cucchiaini di mascarpone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe bianco in grani

1 Pulite cozze e vongole, mettetle in un grande tegame con il mazzetto guarnito, un po' d'olio e qualche grano di pepe: cuocete coperto a fuoco medio-alto finché le conchiglie si saranno aperte (pochi minuti).

2 Toglietele dal tegame, filtrate il liquido che avranno rilasciato (conservate il mazzetto guarnito) e sgusciate metà delle conchiglie.

3 Versate il liquido nuovamente nel tegame e aggiungete 200 ml di acqua, la panna, il mascarpone e il mazzetto guarnito; regolate di sale. Lasciate sobbollire a fiamma bassa per qualche minuto, poi unite i molluschi (sgusciati e non) e fate insaporire a fuoco dolcissimo per pochi istanti. Se vi piace, accompagnate con patate fritte.



Ecco una classica zuppa di mare alla francese, resa però più intrigante da questo mazzetto guarnito a base erba cipollina, timo (delicatamente aspro) e cerfoglio (ricorda un mix di anice e finocchio) che contrastano piacevolmente la cremosità del condimento e la carnosità dei molluschi.

I delicati fagioli cannellini e i pomodorini confit (spolverizzati con lo zucchero) si sposano in un piatto di gusto squisitamente gentile, che guadagna in personalità per la nota erbacea di timo e prezzemolo e prende infine una sfumatura quasi rustica con lo spunto amarognolo dell'alloro.

Ciotola Claylab,
piatto Asa
Selection, tovagliolo
e americana Society
Limonta, Etichette
SY Ceramiche.

Nella pagina
accanto, padella
Riess, ciotola Asa
Selection ciotolina e
piattino distribuito
da Livellara.
Indirizzi
a pagina 6

PASTA E FAGIOLI CON CILIEGINI CONFIT

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

180 g di mezze maniche rigate
– **180 g di fagioli cannellini secchi**
– **20 pomodorini ciliegia** – **1 mazzetto**
guarnito (timo, alloro, prezzemolo)
– **1 spicchio d'aglio** – **1/2 cucchiaino**
di zucchero – **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **peperoncino in fiocchi**

1 Mettete i fagioli a bagno
in acqua per una notte. Lavate
i pomodorini, tagliateli
a metà e strizzateli un po'
per eliminare parte dei semi.
Poi allargateli su una placca,

conditeli con olio, sale
e lo zucchero e infornateli
a 150° in modalità ventilata
per 1 ora: aprite spesso
lo sportello per far uscire
l'umidità e mettete la funzione
grill negli ultimi minuti.
2 Scolate i fagioli, sciacquateli
e disponeteli in una casseruola
con il mazzetto guarnito, l'aglio
sbucciato e abbondante acqua:
cuoceteli a fuoco lento finché
saranno morbidi. Scolateli
conservando l'acqua di cottura;
eliminate il mazzetto guarnito.
3 Mettete metà dei fagioli
nella casseruola e frullateli
unendo l'acqua di cottura
sufficiente a ottenere una
crema piuttosto fluida. Salate,
unite i fagioli rimasti e la pasta
e portatela a cottura. Servite
e completate con i pomodorini
confit e un po' di peperoncino.

Le scorze di arancia e limone richiamano la marinatura del pollo e regalano una nota "sgrassante", mentre la salvia (delicatamente amarognola) e le foglie di limone (aromatiche ed erbacee) vanno a profumare la delicatezza della carne.

Piatto ovale da MVH, piattino Costa Nova distribuito da Livellara. Indirizzi a pagina 6

POLLETTO ARROSTO CON POMODORI GRATINATI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

1 pollo di 1,2 kg circa - 4 pomodori costoluti - 2 fette di pane - 1/2 limone - 1 mazzetto guarnito (salvia, scorza di arancia e limone, foglie di limone) - 1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 In un vasetto shakerate il succo del limone con 6 cucchiaini di olio, sale e pepe. Farcite il pollo con il mazzetto guarnito, irroratelo con l'emulsione e lasciatelo riposare a temperatura ambiente coperto con pellicola per 1 ora.

2 Tritate nel mixer la mollica del pane con l'aglio, una manciata di foglie di prezzemolo lavate, sale, pepe e poco d'olio. Lavate i pomodori, privateli della calotta, svuotateli, riempiteli con la panure e conditeli con un filo d'olio.

3 Mettete il pollo in una teglia oliata e infornatelo a 190° per 20 minuti. Poi infornate i pomodori, anch'essi in una teglia oliata, nella parte alta del forno, e proseguite la cottura per 25 minuti: bagnate spesso il pollo con il fondo di cottura.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Italian Green Bakery:

Brioche crema e mirtilli

Bontà e gusto caratterizzano le brioche di Italian Green Bakery, sfiziose e perfette per gli amanti dei frutti rossi. In queste brioche soffici e gustose, il sapore della crema si unisce con quello dei mirtilli, creando così un prodotto irresistibile. Sostenibili, buonissime e completamente vegetali, sono prodotte senza l'uso di uova né di latte, lievitate naturalmente con solo lievito madre e preparate con un triplo impasto artigianale.



AMADORI IL CAMPESE

è un pollo allevato all'aperto senza uso di antibiotici, 100 % italiano, a lento accrescimento e alimentato con mangime vegetale e NO OGM. Tutta la filiera Il Campese Amadori si sviluppa tra Puglia e Molise, regioni ideali per il clima temperato. Inoltre, in tutte le fasi di lavorazione de Il Campese è utilizzata solo energia da fonti rinnovabili. Tra i diversi prodotti, l'eccellenza è il busto Il Campese, nel pratico vassoio d'alluminio, da cuocere direttamente in forno.



Prosciutto di Carpegna DOP

rappresenta un immenso patrimonio gastronomico che, anche grazie al Consorzio di Tutela, negli anni si sta consolidando come un importante protagonista della salumeria italiana, sul mercato sia nazionale sia internazionale.

Il Prosciutto di Carpegna DOP porta con sé, sia in termini produttivi che culturali, una tradizione secolare che risale al 1400 regolamentata da un disciplinare che dal 1996 ne attesta la DOP.

LATTERIA MERANO YOGURT IN ECOPAC

Per un dolce rientro a scuola,

Latteria Sociale Merano consiglia il comodo Yogurt da bere in ecopack con la cannuccia in plastica biocompostabile più pratica e resistente. La sua comoda confezione permette di gustarlo ovunque e in qualsiasi momento della giornata, dal momento che può rimanere fino a 8 ore fuori dal frigo. Meno sprechi, più gusto e tutta praticità in questo yogurt da bere in ecopack che pensa al futuro.



Spaghetti quadrato LA MOLISANA

Cult indiscusso, lo Spaghetti Quadrato La Molisana è corposo e praticamente non scuoe mai. Nasce da solo grano italiano decorticato a pietra ed è ruvido e tenace grazie alla trafilatura al bronzo. Anche sul pack di questo formato, riciclabile nella carta al 100%, è presente il nuovo QRcode: basta inquadrarlo e si visualizzeranno video-ricette da 1 minuto studiate ad hoc dagli amici di Chef in Camicia, contributi scientifici e racconti di tradizioni e trend del mondo della pasta sempre Made in Italy.



NUTRIFREE ECCO FATTO!

è una vera novità per il mondo del senza glutine pensata da Nutrifree per soddisfare i palati di chi cerca soluzioni pratiche e veloci, senza dimenticare però il gusto. Sei ricette a base di Pasta e Cous Cous nel comodo e pratico formato in Cup da 70 grammi: Sedanini all'Arrabbiata, Sedanini Pomodoro e Basilico, Sedanini al Pesto, Sedanini al Formaggio, Cous Cous Caprese e Cous Cous Mexican Style. Basta aggiungere un po' di acqua calda e sono pronte in soli 3 minuti!



Sapori di



fine estate



UN CORROBORANTE PRANZO IN CAMPAGNA, PICCOLO COROLLARIO DELLE VACANZE PER UNA REUNION CON GLI AMICI. TRA RACCONTI DI GESTA AGOSTANE E PROFUMI DI COSE BUONE

testi e cura di Cristiana Cassé, servizio di Sunray Photo

Per la maggior parte di noi le vacanze sono finite, ma non la voglia di godersi ancora un po' di relax prima che l'autunno prenda il sopravvento con le sue brume. Settembre è il mese ideale per riuscirci. Coccolati da un sole dolce e da una campagna non arsa, si possono ritrovare gli amici per una giornata, o un weekend, di coccole gastronomiche e chiacchiere da fornello. Sì, perché il bello di una simile occasione è forse proprio cucinare tutti insieme e poi sedersi a tavola nel prato, a festeggiare i propri capolavori raccontando, ognuno, dove è stato, quel che ha fatto,

ciò che non avrebbe dovuto fare (errare è umano e, a posteriori, è divertente confessarlo).

Suggerimenti contadine

Il menu che proponiamo è rustico a più non posso e per questo sorprende. Riportandoci indietro nel tempo a quella cucina verace che piace sempre. Per antipasto, ecco un'irresistibile tapenade di olive nere frullate con capperi, acciughe e aglio. Se la sua morte più immediata è spalmarla sul pane, non va disdegnata l'idea di accostarla invece alle focacce che campeggiano in tavola, rese divine dal lardo tritato che si nasconde nell'impasto.

segue >

MENU

Tapenade tradizionale

PREPARATELA CON LARGO ANTICIPO. MESSA IN BARATTOLO, DURA 5-6 GIORNI IN FRIGO.

Focacce al lardo

FATE LA PASTA CIRCA 3 ORE PRIMA DI MANGIARE E INFORNATE LE FOCACCE 20 MINUTI PRIMA DI METTERVI A TAVOLA.

Risotto di farro con funghi e formaggio di capra

INZIATE A CUCINARLO 50 MINUTI PRIMA DEL PRANZO.

Polpette di maiale alle erbe

POTETE CUOCERLE ANCHE IL GIORNO PRIMA E RISCALDARLE AL MOMENTO OPPURE GUSTARLE A TEMPERATURA AMBIENTE.

Ciambotta

COME PER LE POLPETTE.

Crostata ai fichi

FATELA AL MATTINO E TENETELA A TEMPERATURA AMBIENTE COPERTA CON UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO.



FOCACCE AL LARDO

pag. 83

Il primo brindisi è per l'amico di sempre, che quest'anno è finalmente riuscito a non perdere il traghetto. E mentre il vino fa il suo dovere di scioglilingua, arriva un signor risotto senza riso. È base di farro, cotto con il brodo e tanto scalogno, mantecato con uno chèvre da grattugia e una trifola di funghi misti. Non c'è molto da aggiungere. È buono, molto. Lo stupore vero e proprio, però, arriva con la seconda portata. Una bomba, anzi, tante bombe. Grandi come palline da tennis, le polpette sono un piccolo capolavoro per veri golosi. Dal palato robusto, va detto. L'impasto è base di guanciale di maiale, fegato, verdure a foglia e alloro. Ogni "ordigno" è poi racchiuso nella rete di maiale, che serve e tener compatto il mix di carni (piuttosto morbido a causa del fegato). Qui i brindisi si sprecano; non solo perché il traghetto alla fine era quello sbagliato, ma perché è proprio il palato a richiederlo, ce n'è bisogno.

Il contorno non è da meno: la ciambotta, infatti, è una sorta di ratatouille made in Matera; una patria che la dice già lunga. Un poutporri di verdure, dai peperoni alle melanzane, fino ai cipollotti, in parte fritte e in parte no, poi riunite e cotte a lungo insieme. Che lo si creda o meno, la ciambotta è gentile al palato e si rivela meravigliosa anche gustata fredda: messa su crostoni di pane sa far anche da antipasto o da merenda e sta benissimo accostata a formaggi freschi aciduli, come il caprino.

Il dessert come una volta

La torta è indubitabilmente quella della nonna. Un guscio di brisée farcito con fichi, mandorle e miele alla lavanda. Un piccola delizia che, insieme al resto del pranzo, fa forse venire qualche senso di colpa in termini di calorie, ma d'altronde ve lo immaginate un pranzo rurale tra amici in versione light? No, dai.



RISOTTO DI FARRO
CON FUNGHI E FORMAGGIO DI CAPRA

pag. 83

POLPETTE DI MAIALE
ALLE ERBE

pag. 84





CIAMBOTTA
pag. 84



CROSTATA AI FICHI
pag. 84

TAPENADE TRADIZIONALE

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE: 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA
200 CAL/PORZIONE

400 g di olive nere snocciolate in salamoia – 3 cucchiaini di capperi sott'aceto – 3 spicchi d'aglio – 8 filetti di acciughe sott'olio – olio extravergine d'oliva – pepe – pane rustico a fette per servire

1 Sbucciate gli spicchi d'aglio e privateli del germe centrale. Sgocciolate bene capperi e acciughe. Mettete il tutto in un mixer, aggiungete le olive e frullate fino a ottenere una purea.

2 Trasferitela in una ciotola, pepate e aggiungete 1/2 dl di olio a filo (o più, secondo la consistenza che volete ottenere) mescolando. Servite con le fette di pane fatte dorare da ambo i lati sotto il grill del forno.

FOCACCE AL LARDO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE: 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

250 g di farina – 100 g di lardo in una sola fetta – 10 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – 5 g di sale

1 Sbriciolate il lievito in poca acqua e lasciatelo riposare per qualche minuto. Mettete la farina in una ciotola con il sale poi aggiungete la miscela di lievito, 1 bicchiere d'acqua scarso e 2 cucchiaini di olio: impastate per almeno 10 minuti, finché la pasta sarà liscia ed elastica e si staccherà bene dalla ciotola: se risulta troppo appiccicosa, aggiungete un po' di farina, se invece è troppo compatta unite un po' d'acqua.

2 Tritate il lardo con un coltello ben affilato e unitelo alla pasta lavorandola ancora per qualche minuto, quindi lasciatela riposare per 2 ore coperta con un canovaccio umido.

3 Dividetela in tre parti e stendete ognuna in un rettangolo irregolare allo spessore di 1 cm. Foderate una leccarda con carta da forno, oliatela bene e disponetevi le focacce. Incidetele in più punti con un coltello e lasciatele lievitare per altri 30 minuti. Spennellatele con olio e infornatele a 180° per 20 minuti.

RISOTTO DI FARRO CON FUNGHI E FORMAGGIO DI CAPRA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50
340 CAL/PORZIONE

375 g di farro – 750 g di funghi misti a piacere – 90 g di formaggio di capra da grattugia – 6 scalogni – 150 ml di vino bianco – 1,250 l di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Grattugiate finemente metà del formaggio. Mondate e tritate gli scalogni. Scaldate il brodo in una casseruola. Eliminate la base terrosa dei funghi, passateli con un panno umido e tagliateli a pezzetti.

2 Soffriggete gli scalogni in padella con 2 cucchiaini di olio per 3 minuti. Unite il farro e mescolate. Versate il vino e mescolate finché sarà evaporato. Bagnate con 3 mestoli di brodo e lasciatelo assorbire a fiamma bassa mescolando. Procedete aggiungendo 3 mestoli di brodo per volta finché il farro sarà tenero e avrà la consistenza di un risotto (35-40 minuti).

3 Intanto rosolare i funghi a fuoco vivo con 2 cucchiaini di olio in modo che restino leggermente croccanti; salate e pepate. Condite il risotto con 2 cucchiaini di olio, i funghi trifolati e il formaggio grattugiato; lasciate riposare coperto per 5 minuti. Servite e completate con il formaggio rimasto ridotto in scaglie (potete usare un pelapatate) e pepe.



BERE GIUSTO

LA SODDISFAZIONE PIÙ GRANDE DONATA DALLA RELAZIONE DEL VINO CON IL CIBO È QUANDO CON UNA SOLA BOTTIGLIA SI PUÒ ABBRACCIARE UN INTERO MENU. SPOSARE PIATTI DIVERSI, MODELLANDOSI PLASTICAMENTE E SENZA PERDERE LA PROPRIA IDENTITÀ, È PROPRIO DEI VINI BUONI, SENSIBILI ALLE MINIME DIFFERENZE E CAPACI DI CREARE COLLEGAMENTI IN VIRTÙ DI UN POETICO «SENSO DEL PARTECIPARE». IL GRECHETTO DEI COLLI MARTANI DI FONGOLI, NELLA VERSIONE VINIFICATA SULLE BUCCE, COMBINA IN SÉ AUTOREVOLEZZA E GRADUALITÀ. PENSIAMO A COME SI GODE LA VICINANZA DELLE OLIVE DELLA TAPENADE, ALL'UNIONE CON LA FRAGRANZA DELLE FOCACCE AL LARDO E A COME LASCIA AL RISOTTO LA LIBERA DENSITÀ DEL FORMAGGIO. IL FILETTO DI MAIALE E LA CIAMBOTTA VENGONO RECUPERATI COME SE QUESTO BIANCO DI MONTEFALCO AVESSE L'ENERGIA DELL'ESPERTO FINISSEUR E NESSUN AVVERSARIO POTESSE SFUGGIRGLI. ALLA CROSTATA AI FICHI RISERVIAMO UN CALICE DI VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA, NON TROPPO DOLCE.

POLPETTE DI MAIALE ALLE ERBE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
735 CAL/PORZIONE

1 kg di guancia di maiale macinata – 400 g di fegato di maiale – 1 rete di maiale – 500 g di verdure a foglia (bietole, lattuga, spinaci, cime di ravanello) – 2 cipolle piccole – 8 foglie di alloro – 1 manciata di foglie di salvia piccole – aceto – sale – pepe

1 Lavate le verdure e scottatele in acqua bollente salata per 2 minuti. Scolatele, lasciatele intiepidire e strizzatele. Quindi ripassatele in una padella antiaderente senza condimenti per farle asciugare. Sbucciate le cipolle e riducetele a tocchetti. Spezzettate il fegato e le foglie di alloro lavate. Frullate a crema il fegato con le cipolle, l'alloro e le verdure; salate e pepate generosamente.

2 Impastate il composto con il guanciale e formate tante polpette della dimensione di una pallina da tennis (risulteranno piuttosto morbide). Distribuitevi sopra le foglie di salvia e fatele aderire.

3 Lavate la rete di maiale in una ciotola colma d'acqua acidulata con un po' di aceto, sgocciolatela e stendetela sul piano di lavoro. Avvolgete ogni polpetta con un pezzo di rete di circa 20 cm di diametro e disponetele in una pirofila che le contenga di misura. Infornatele a 200° per 40-45 minuti: dovranno risultare dorate ma non troppo asciutte.

CIAMBOTTA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
210 CAL/PORZIONE

1 melanzana grande – 3 patate medie – 1 peperone rosso grande – 9 cipollotti con la parte verde – 300 g pomodorini – 3 zucchine – 2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaino abbondante di origano secco – 1 mazzetto di basilico – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate e pulite gli ortaggi. Tagliate la melanzana e le patate a cubetti di 2 cm, il peperone a quadratini di 3 cm, i cipollotti a fettine (conservate la parte verde), i pomodorini a metà e le zucchine a rondelle di 2 cm di spessore, che poi dividerete in due mezzelune. Scaldate un po' d'olio in una capiente padella e rosolatevi le melanzane con 1 spicchio d'aglio sbucciato per 2 minuti. Quindi unite peperoni e zucchine e proseguite la cottura per 3-4 minuti; salate.

2 In un'altra padella, soffriggete i cipollotti, le patate e 1 spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà con un po' d'olio per 10 minuti; salate. Unite metà dei pomodorini e metà del basilico lavato e spezzettato e proseguite la cottura a fuoco dolce, coperto, per 20 minuti: mescolate ogni tanto e unite un filo d'acqua.

3 Aggiungete il mix di melanzane, peperoni e zucchine, mescolate e cuocete a fiamma lenta, coperto, per altri 20 minuti: se necessario unite un po' d'acqua. Unite i pomodori rimasti, la parte verde dei cipollotti tritata e proseguite la cottura per 10 minuti. Fuori dal fuoco profumate con il basilico restante e l'origano.

CROSTATA AI FICHI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

700 g di fichi viola – 250 g di farina – 125 g di burro – 50 g di zucchero a velo – 1 tuorlo – 3 cucchiaini di farina di mandorle – 2 cucchiaini di mandorle a lamelle – 2 cucchiaini di miele alla lavanda – sale

1 Mettete in una ciotola la farina, il burro ben freddo tagliato a pezzetti e una presa di sale. Impastate con la punta delle dita fino a ottenere una composto sbriciolato. Aggiungete lo zucchero a velo, poi il tuorlo e impastate ancora. Infine, unite circa 30 ml di acqua fredda a filo continuando a lavorare: la pasta dovrà risultare elastica e non appiccicosa (potreste non aver bisogno di tutta l'acqua o, al contrario, doverne aggiungere qualche goccia). Avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo per almeno 1 ora: ricordate di prelevarla 20 minuti prima di stenderla.

2 Appiattite un poco la pasta, disponetela tra 2 fogli di carta da forno e stendetela con il matterello in un disco regolare di 3-4 mm di spessore. Eliminate la carta e disponete il disco di pasta su una placca foderata con carta da forno.

3 Lavate i fichi, asciugateli, privateli del picciolo e tagliateli in quarti. Spolverizzate la pasta con la farina di mandorle, quindi unite i fichi lasciando libero un bordo 2-3 cm tutto intorno. Cospargete con le mandorle a lamelle e irrorate con il miele. Ripiegate il bordo di pasta sul ripieno e infornate la crostata a 180° per circa 35-40 minuti, finché il bordo sarà dorato. Lasciate raffreddare la torta su una gratella, quindi fatela scivolare su un piatto da portata.

FILIPPO FABBRI
SANTARCANGELO DI ROMAGNA

"SPECIALISTA"

ALBICOCCHIE FLOPIA

NICOLA FABBRI
SANTARCANGELO DI ROMAGNA

"SPECIALISTA"

ALBICOCCHIE LADY COT



ROMAGNA NOSTRA. TENIAM BOTTA.

**QUESTO L'HO
FATTO IO**

Agribologna 
la qualità in persona

LIM nel dessert



The background of the entire page is a close-up, high-resolution photograph of numerous thin, circular slices of lemons. The slices are arranged in a dense, overlapping pattern, filling the frame. The lemons are bright yellow, with the translucent segments of the fruit clearly visible against the white pith. The lighting is soft and even, highlighting the natural texture and vibrant color of the citrus fruit.

ONI

ACIDITÀ E DELICATEZZA DI QUESTI MAGNIFICI FRUTTI SANNO VALORIZZARE OGNI PREPARAZIONE DI PASTICCERIA: CREME, CANDITI, GELATINE, SORBETTI E INFINITE ALTRE SPECIALITÀ

a cura di Daniela Falsitta, testo di Manuela Soressi, foto di Felice Scoccimarro e Sunray Photo

H

anno il profumo della primavera e il colore dell'estate. Ma regalano vibrante piacere anche in autunno e in inverno, perché in Italia la stagione dei limoni dura tutto l'anno. Dalla Lombardia e dalla Liguria fino alla Campania, alla Calabria, alla Sicilia e alla Puglia, i raccolti si

susseguono per 12 mesi, assicurando sempre limoni freschi, succosi e polposi, dal vitaminico richiamo. Impossibile farne a meno in cucina, ma è in pasticceria che diventano eccelsi, laddove la persistenza del loro profumo e la dolcezza sfumata della polpa giocano con l'acidità del succo, evitando che marmellate e gelatine, creme e semifreddi, torte e biscotti, caramelle e canditi diventino banalmente zuccherini o, peggio ancora, stucchevoli. In effetti storicamente sono stati poco valorizzati dai pasticceri, tanto che in Italia i dolci tipici al limone si contano sulle dita di una mano, ma le cose stanno cambiando. "Oggi il limone non è più un gregario, da utilizzare per le bagne o per gli aromi, ma un ingrediente a tutti gli effetti perché, diversamente che in passato, l'esaltazione dei contrasti piace molto ed esalta il palato", spiega Dario Nuti, executive pastry chef del Rome Cavalieri Waldorf Astoria Hotel. Il suo preferito è il limone di Amalfi, aromatico e non invadente, dagli spicchi asciutti e croccanti; lo usa soprattutto nelle torte fredde per il brunch, dove la mousse al limone si sposa su basi cremose alla liquirizia, alla vaniglia o alla nocciola.

Tante varietà da scoprire

Coltivati in modo intensivo già dal 17esimo secolo, i limoni rispecchiano la biodiversità del nostro Paese. Questa loro estrema varietà è una manna per chi ama la pasticceria, un "gioco" creativo stimolante e non troppo prevedibile: persino nei suoi tre-quattro raccolti annui, la stessa pianta dà frutti molto diversi in cui si modifica il contenuto di succo, muta la finezza della polpa, evolvono i profumi, l'acidità e la dolcezza. Il bianco albedo può diventare più dolciastro o più amaro, la polpa più succosa e più acida, la scorza più sottile o più spessa e profumata.

Oltre l'acidità c'è di più

Sbaglia chi storce il naso davanti alla loro asprezza. Infatti i limoni italiani possono essere decisamente dolci: tutto dipende dal rapporto tra gli acidi citrico e malico, dal tenore in zuccheri semplici e dalla resa in succo. Quelli della Costiera Amalfitana e della Penisola Sorrentina eccellono per dolcezza e profumo, e infatti sono i più usati in pasticceria e per realizzare liquori aromatici, come il Limoncello. I siciliani hanno un carattere più spiccato, una maggiore acidità e più resa in succo, e quindi sono i più usati per bibite, gelati e granite. I calabresi risentono della parentela con il cedro, che li rende più grandi e aromatici, deliziosi anche da gustare al naturale, magari zuccherati e raffreddati in frigo. Meraviglioso anche il dolcissimo limone pane di Procida, immancabile nella cucina del procidano doc Gabriele Muro, executive chef del ristorante Adelaide dell'Hotel Vilòn di Roma, e del suo chef patissier Andrea De Benedetto. "Nelle preparazioni moderne si cerca sempre più spesso il gusto dolce abbinato all'acidità, come nel mio Oro di Procida, agrume finto realizzato con una ganache montata al cioccolato bianco e zest, riempito con composta di gel, polpa fresca e canditi, tutti rigorosamente al limone. Il risultato è un dolce acidulo e profumatissimo: gustandolo sembra proprio di mangiare a morsi un limone senza però avvertire l'amaro dell'albedo".

La delizia che ha conquistato il mondo

Non è un caso se proprio uno dei più celebri (e copiati) dolci italiani contemporanei è la Delizia al limone, ideato nel 1978 dal pasticciere Carmine Marzuillo. Il motivo di tanto successo, diceva il suo creatore, era un interno "così leggero che non si sente nemmeno. Una vera delizia". Ma irresistibile è anche il modo in cui questo dolce candido con pan di Spagna e crema valorizza e utilizza il limone di Sorrento sotto forma di succo, di Limoncello, di scorza grattugiata, intera, candita, realizzando un'apoteosi di questo agrume così generoso e realmente a spreco zero. *M.S.*



CROSTATINE CON MERINGA

pag. 96



CHEESE CAKE ALLE
MANDORLE

pag. 96





Sorbetto al basilico

In 220 ml d'acqua bollente, mettete la scorza di 1 limone non trattato, 130 g di zucchero e cuocete a fuoco basso per 2 minuti. Rimuovete la scorza e fate raffreddare. Unite il succo di 2 limoni, le foglie di un mazzetto di basilico spezzettate e trasferite in freezer fino a poco prima che si congeli (1-2 ore). Montate 1 albume, incorporatelo e trasferite il mix nella gelatiera per 20 minuti o in freezer per 2 ore mescolando ogni 30 minuti. Per 4 persone.



Lecca lecca al timo

Da un limone non trattato ricavate 2-3 fette spesse 5 mm ed essiccatele infornandole a 100° per 2 ore su carta da forno. Portate a ebollizione 4 cucchiaini d'acqua con 50 g di zucchero mescolando sempre. Appena inizia a indurire, aggiungete un cucchiaino di succo di limone. Disponete sulla carta da forno 4 bastoncini, un pezzetto di limone essiccato e foglioline di timo. Versatevi sopra il caramello formando 4 dischi e lasciate asciugare. Per 4 pezzi.

PAVLOVA CON SCORZE
CANDITE

pag. 96



GELATINE CON CREMA
ALLA CANNELLA

pag. 97





Cioccolato bianco alla lavanda

Tritate 50 g di fiori di lavanda e frantumate 6 caramelle al limone in piccoli pezzi. Tritate grossolanamente 400 g di cioccolato bianco, fatelo sciogliere a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Foderate una pirofila rettangolare con carta da forno e versatevi il cioccolato tiepido, cospargetelo di lavanda e caramelle. Lasciate raffreddare completamente, spezzettatelo e servite. Per 4 persone.



CROSTATINE CON MERINGA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
860 CAL/PORZIONE



per la pasta 200 g di farina + quella per la lavorazione – 100 g di burro freddo + quello per gli stampi
– 75 g di zucchero – 1 uovo – sale
per la crema 3-4 limoni non trattati – 125 g di burro – 180 g di zucchero
– 4 uova – 2 tuorli
per la meringa 2 albumi – 100 g di zucchero – sale

1 Impastate la farina, lo zucchero, l'uovo e il burro a dadini fino a ottenere un impasto liscio. Se risultasse troppo friabile aggiungete poca acqua fredda. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per circa 30 minuti. Scaldare il forno a 120° e imburrare 4 stampini per mini crostate. Stendete l'impasto sul piano leggermente infarinato e ritagliate 4 dischi di circa 12 cm. Posizionateli sugli stampini e premete leggermente sul fondo e sui bordi. Bucherellate la sfoglia con una forchetta, copritela con carta da forno e distribuitevi sopra dei legumi secchi o gli appositi pesetti. Infornate nella parte inferiore del forno per 10 minuti. Poi togliete i legumi, la carta e infornate per altri 15 minuti.
2 Fate la crema. Lavate 2 limoni, asciugateli e grattugiate la scorza finemente. Spremeteli insieme a quelli rimasti per ottenere 150 ml di succo. Sciogliete il burro, incorporatevi lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata, le uova, i tuorli, mescolate e cuocete la crema a fuoco medio per 5 minuti, continuando a mescolare, finché sarà densa. Sfornate le basi, distribuitevi la crema e lasciate raffreddare per circa 30 minuti.
3 Fate la meringa. Montate a neve ben ferma gli albumi

con un pizzico di sale. Unite lo zucchero a pioggia mescolando continuamente e continuate fino a ottenere un albume molto sodo e lucido. Guarnite ogni crostata con un cucchiaino di albume zuccherato e cuocete sotto il grill per 2 minuti.

CHEESE CAKE ALLE MANDORLE

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
315 CAL/PORZIONE

per la base 50 g di farina – 60 g di farina di mandorle – 2 uova
– 50 g di zucchero – sale
per la crema e la decorazione 4 limoni non trattati – 120 g di zucchero
– 10 g di gelatina in fogli – 4 tuorli
– 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere
– 500 g di formaggio quark (tipo Philadelphia) – 200 ml di panna fresca
– 30 g di mandorle a lamelle
– 50 g di meringa già pronta

1 Fate la base. Riunite le mandorle tritate e la farina. Con le fruste sbattete le uova e lo zucchero insieme a un pizzico di sale per almeno 6-8 minuti fino a ottenere un composto cremoso e denso, quindi incorporatelo alla miscela di farina e mandorle. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera con diametro di 20 cm foderato di carta da forno e livellatelo bene. Cuocete la base in forno già caldo a 180° per 20-25 minuti e lasciatelo raffreddare lasciandolo nel suo stampo, possibilmente su una gratella.

2 Fate la crema al formaggio. Lavate i limoni in acqua calda e grattugiatene finemente la scorza. Tagliateli a metà e spremeteli per ottenere 120 ml di succo. Portatelo a bollore in un pentolino con lo zucchero e la scorza e lasciate cuocere a fuoco medio per 5 minuti, senza coprire. Fate raffreddare lo sciroppo ottenuto per 15 minuti e mettetelo a bagno la gelatina in acqua fredda per lo stesso tempo. Filtrate lo sciroppo e versatelo in un pentolino, unite i tuorli, la curcuma e cuocete a bagnomaria per 4-6 minuti,

sbattendo il mix con una frusta fino a ottenere una crema densa. Togliete il pentolino dal bagnomaria e unite la gelatina strizzata mescolando finché sarà sciolta, aggiungete il formaggio e mescolate ancora per ottenere un composto omogeneo. Lasciatelo raffreddare fino a quando inizierà leggermente a gelificare.

3 Aprite lo stampo a cerniera e sfornate la base. Rimettete l'anello amovibile e rivestite lo stampo di pellicola lasciando che esca dai bordi, quindi inserite nuovamente la base. Montate la panna a neve ferma e unitela poco alla volta, delicatamente, al composto di formaggio leggermente gelificato. Versate e livellate delicatamente la crema ottenuta sulla base del dolce. Proteggetelo interamente con la pellicola e mettetelo in frigo per almeno 5 ore (se possibile anche per tutta la notte).

4 Tostate le mandorle a lamelle in un padellino senza aggiungere grassi, fino a doratura, trasferitele su un piatto e lasciate che si raffreddino completamente. Sbriciolate grossolanamente la meringa. Eliminate l'anello dalla tortiera, sfornate il dolce ed eliminate la pellicola. Cospargete con le lamelle tostate tutto il bordo della torta premendole leggermente e con le briciole di meringa la parte superiore.

PAVLOVA CON SCORZE CANDITE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

3 albumi – 235 g di zucchero – 1 baccello di vaniglia – 250 g di ricotta – 50 g di mandorle tritate – 2 limoni non trattati – 70 g di cocco in scaglie – sale

1 Foderate uno stampo rotondo di carta da forno e, con una matita, disegnatevi al centro un cerchio di circa 20 cm di diametro (lo stampo dovrà essere più grande). Sbattete gli albumi a neve, aggiungendovi un poco per volta

150 g di zucchero e un pizzico di sale. Continuate a sbattere per 5 minuti o fino a quando la meringa sarà lucida e lo zucchero sciolto. Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, raschiate i semi e incorporateli alla meringa.

Con un cucchiaino stendetela all'interno del cerchio disegnato. **2** Con il dorso di un cucchiaino create un incavo al centro della meringa e fatela cuocere per circa 90 minuti in forno già caldo a 120°, poi spegnete e attendete che il forno si sia raffreddato prima di sfornarla. Trasferite la pavlova su una gratella e, quando si sarà completamente raffreddata, staccatela delicatamente dalla carta forno con un lungo coltello. Amalgamate con una spatola la ricotta con 25 g di zucchero e le mandorle tritate, quindi inserite la crema ottenuta nell'incavo centrale della pavlova.

3 Sbucciate i limoni con un coltello molto affilato per ricavare la sola scorza e riducetela in strisce lunghe e sottili (circa 4 mm di larghezza). Sbollentatele in una pentola d'acqua per circa 2 minuti. Scolatele e asciugatele.

4 Sciogliete lo zucchero rimasto in 140 ml d'acqua. Unite le striscioline di scorza coprendole con lo sciroppo e fate sobbollire per altri 6-8 minuti a fuoco lento in modo che il liquido evapori e lo sciroppo si addensi. Adagiate le

striscioline su una teglia, irroratele bene con lo sciroppo e lasciatele asciugare su una griglia da forno. Decorate la pavlova con le scorze candite e le scaglie di cocco.

GELATINE CON CREMA ALLA CANNELLA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

7-8 limoni non trattati – 200 g di zucchero – 200 ml di porto bianco – 10 g di gelatina in fogli – 2 cucchiaini di granella di cacao – 4 rametti di melissa per la crema alla cannella 2 stecche di cannella – 300 ml di latte – 3 tuorli – 60 g di zucchero – 10 g di amido di mais – sale

1 Preparate la gelatina: lavate i limoni, e grattugiate finemente la scorza. Tagliateli a metà e spremeteli per ricavare 300 ml di succo. Scaldate lo zucchero in una casseruola fino a doratura e sfumate con il Porto. Aggiungete il succo e la scorza di limone. Portate a ebollizione e cuocete a fuoco medio alto per amalgamare il caramello. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare per 20 minuti. Nel frattempo mettetevi la gelatina a bagno in acqua fredda.

2 Filtrate il caramello e raccoglietelo in una brocca graduata; se il volume fosse inferiore a 600 ml, aggiungete acqua tiepida. Unite la gelatina strizzata e mescolate per farla sciogliere, dividete il mix ottenuto in 6 bicchieri e mettete in frigo per almeno 6 ore (se possibile per tutta la notte).

3 Fate la crema alla cannella. Fate bollire il latte con le stecche di cannella e un pizzico di sale, togliete dal fuoco e lasciate riposare il mix coperto per 30 minuti, quindi eliminate la cannella. Riunite i tuorli e lo zucchero in una ciotola e, con una frusta, sbatteteli fino a renderli spumosi. Unite l'amido di mais e versate il latte alla cannella ancora tiepido mescolando continuamente. Trasferite il composto in un pentolino e portatelo a ebollizione a fuoco medio, mescolando continuamente con una frusta, fino a quando sarà cremoso e denso. Passate la crema al setaccio fine e lasciatela raffreddare completamente in una ciotolina.

4 Mescolate la crema alla cannella con la frusta fino a renderla liscia e distribuitene un cucchiaino abbondante sulle gelatine al limone. Guarnite con la granella di cacao, le foglioline di melissa spezzettate e servite.



Sconto al cinema per i lettori di Sale&Pepe

QUANTO CONTA LA CURIOSITÀ PER UNO CHEF? TANTISSIMO SECONDO IL NUOVO FILM DI WANTED CINEMA **A TEMA CULINARIO** PRODOTTO IN FRANCIA, PERSINO QUANDO IL SUCCESSO È STATO RAGGIUNTO E LE FORZE SONO IN DECLINO. "IL SAPORE DELLA FELICITÀ",

DIRETTO DA SLONY SOW, RACCONTA L'INDOMABILE NECESSITÀ CHE PORTA UN CREDIBILISSIMO **GÉRARD DEPARDIEU** A FUGGIRE DA ONORI E SICUREZZE IN PATRIA PER RAGGIUNGERE IL GIAPPONE ALLA RICERCA DELL'UOMO CHE 40 ANNI PRIMA LO AVEVA BATTUTO IN UNA GARA DI CUCINA. IL VIAGGIO SARÀ DENSO DI ESPERIENZE, DI **INGREDIENTI E SAPORI**, IN PARTICOLARE L'UMAMI, IL QUINTO GUSTO, TIPICO DELLA CUCINA GIAPPONESE, MA POCO CONOSCIUTO IN EUROPA. "IL SAPORE DELLA FELICITÀ" SARÀ AL CINEMA DAL 31 AGOSTO.

IL PRESENTE VOUCHER DA DIRITTO ALL'ACQUISTO DI UN INGRESSO AL CINEMA A PREZZO RIDOTTO PER IL FILM

"la validità del voucher rimane a discrezione della sala"

GÉRARD DEPARDIEU SANDRINE BONNAIRE KYÔZO NAGATSUKA ROD PARADOT

IL SAPORE DELLA FELICITÀ うま味

UN FILM DI SLONY SOW

VOUCHER



Qui sopra, da ritagliare, il voucher che dà diritto allo sconto per assistere al film "Il sapore della felicità", al cinema dal 31 agosto. Lo trovate anche inquadrando il QR Code.



**Baule
Volante**

PANCAKE SOFFICI, COME FATTI IN CASA

IN 4
PRATICHE
CONFEZIONI

Esattamente come li fareste voi:
latte, uova, farina e, poi, una cottura lieve quanto basta
per preservarne il gusto e renderli soffici come una nuvola.
I nuovi **Pancake soffici**, preparati solo con ingredienti
biologici, sono ottimi da gustare a colazione con un velo
di sciroppo d'acero e frutta di stagione oppure al
naturale, così come sono, fuori casa.

Piani a induzione



GRAZIE A FUNZIONI
TECNOLOGICHE
INNOVATIVE, A CAPACITÀ
ASPIRANTI E A LIVELLI DI
RUMOROSITÀ ALTAMENTE
COMPETITIVI, RENDONO
LA CUCINA MOLTO PIÙ
VIVIBILE ED ELEGANTE
RISPETTO AI SISTEMI
TRADIZIONALI

a cura di Monica Pilotto,
testo di Francesca Tagliabue



SALMONE LESSATO CON PERE ARROSTO

Versate 3 dl di vino bianco e 4 litri d'acqua in una pesciera, unite 2 coste di sedano e 3 carote a pezzi, un porro mondato, la scorza di un limone non trattato, gambi di prezzemolo e un cucchiaino di grani di pepe. Portate a ebollizione, unite un cucchiaio di sale, coprite e cuocete per 30 minuti. Fate intiepidire e unite 1 salmone pulito e squamato; cuocetelo per 45 minuti da quando il fumetto inizia a fremere. Fate raffreddare il pesce nel suo brodo, scolatelo ed eliminate la pelle. Pelate 40 g di rafano, grattugiatelo e mescolatelo a 150 ml di panna acida. Lavate 6 pere Kaiser, eliminate il torsolo e riducetele in 6 spicchi, mettendoli in acqua e succo di limone. Scolateli, asciugateli e cuoceteli in padella con 40 g di burro per 4-5 minuti. Disponete salmone e pere su un piatto da portata, completate con sale nero e servite con la salsa.

UTILE E DILETTEVOLE **PIANI A INDUZIONE**



VERSATILE IN COTTURA

SU MISURA PER TUTTI I
FORMATI, DA TEGLIE A PADELLE

caratteristiche tecniche

Dimensioni (AxLxP)

cm 22,3x80x52

Potenza elettrica totale

7,4 kW

Zone cottura

4 + 1 sezione IndyFlex sulla quale si possono usare teglie e casseruole

Livelli di cottura

9

Comandi

Led Display

Livelli di potenza

aspirante

4

Classe energetica Cappa

Aspirante

A

Motore cappa

Inverter

Rumorosità massima

69 dBA

Accessori

Filtri a carboni attivi che purificano l'aria

PER UN PRANZO VELOCE O UNA CENA CON AMICI, IL PIANO COTTURA **HIXI84700UF** SI ADATTA PER VENIRE INCONTRO A TUTTE LE NECESSITÀ. "I NOSTRI PIANI A INDUZIONE SONO DOTATI DI **POWER MANAGEMENT**: OFFRONO LA POSSIBILITÀ DI LIMITARE LA POTENZA ASSORBITA DAL PIANO FINO A UN MINIMO DI 1,2 KW. QUESTO LI RENDE PIÙ EFFICIENTI E SOSTENIBILI, VISTO CHE LA POTENZA NELLE CASE ITALIANE È DI 3 KW; MENTRE IL PROBLEMA NON SI PONE PER CHI INTENDA USUFRUIRE DI PANNELLI FOTOVOLTAICI E ALZARE LA POTENZA DEL CONTATORE FINO A 6 KW". SPIEGA **MARCO CANTINI**, PRODUCT MANAGEMENT SPECIALIST **BEKO ITALIA**. INOLTRE CON LA FUNZIONE **BOOSTER** SI DIMEZZANO I TEMPI DI COTTURA E CON LA **CAPPA ASPIRANTE** DOTATA DI FILTRI A CARBONI ATTIVI CHE PURIFICANO L'ARIA DA FUMI E VAPORI, L'AMBIENTE CUCINA DIVENTA UN LOCALE PIÙ SOSTENIBILE (€ 1.852).



Il fuoco, la stufa o il fornello sono senza dubbio l'anima di ogni casa. Attorno a un fuoco, per migliaia di anni, l'essere umano ha dormito, vissuto e mangiato. L'evoluzione dei fornelli ha seguito quella dell'umanità, dai falò degli uomini primitivi ai focolari degli antichi Egizi e dei Romani già integrati nell'ambito delle cucine: nella *domus* è caratterizzato da un piano in muratura sul quale si aprono uno o più focolari. Ma ci vorrà molto tempo prima che la civiltà smetta di cuocere direttamente sul

fuoco. Si passerà dai fori nel top delle prime stufe alimentate a carbone per arrivare a oggi con gli eleganti piani a induzione che uniscono la funzione cottura con l'aspirazione grazie a potenti cappe integrate: una rivoluzione tecnologica che soddisfa le nuove estetiche di design e che favorisce uno spazio cucina e soggiorno open concept, ideale per cuocere e nel contempo intrattenere gli ospiti in un unico locale. L'evoluzione vera e propria dei piani cottura — a gas, in vetroceramica e a induzione — ha fatto



CRESPELLE FRITTE CON ACCIUGHE E CACIOCAVALLO

Lessate 250 g di patate con la buccia, pelatele e passatele allo schiacciap patate. Scolate 50 g di filetti di acciughe sott'olio e disponeteli su carta assorbente, poi tagliate 300 g di caciocavallo a cubetti. Riunite in una ciotola 500 g di farina, le patate schiacciate, 5 g di semi di finocchietto e 200 ml di acqua tiepida in cui avrete sciolto 7 g di lievito di birra fresco. Impastate finché il composto sarà un po' appiccicoso. Aggiungete il sale, formate una palla, coprite con la pellicola e fate lievitare l'impasto fino al raddoppio del volume. Prelevate pezzetti grandi quanto un'albicocca, appiattiteli e riempiteli con un pezzo di acciuga e un cubetto di caciocavallo. Formate tante palline, friggetele in olio di semi di arachide e completate con la scorza di 2 limoni non trattati grattugiata.

DOPPIA FUNZIONE

CONSUMI RIDOTTI
E FUNZIONE CLEANAIR

È **PAOLA MASSOBRIO**, CEO DI **FRIGO2000** A ILLUSTRARE LE QUALITÀ DI **COMBICOOKTOP V4000**, NUOVO PRODOTTO ALTAMENTE INNOVATIVO: "IL PIANO A INDUZIONE CONIUGA **DESIGN** E **SOSTENIBILITÀ**: IL CALORE SI TRASMETTE DIRETTAMENTE AL CIBO IN MODO EFFICACE E VELOCE, COSÌ SI RIDUCONO I TEMPI DI COTTURA E SI UTILIZZA MENO ENERGIA. INOLTRE CAPP A PIANO COMUNICANO TRA LORO GRAZIE ALLA FUNZIONE **OPTILINK** CHE REGOLA IL LIVELLO DI ASPIRAZIONE A QUELLO DI COTTURA, DEPURANDO ANCHE L'ARIA E NON SOLO NELLE ZONE DI COTTURA. E BASTA SFIORARE CON LE DITA IL **DISPLAY GRAPHIC TOUCH** PER IMPOSTARE LE FUNZIONI PREFERITE: COTTURA AUTOMATICA, SCIOGLIERE A 40°, SCALDARIVANDE A 65°, LESSARE A 94°, PIÙ TIMER E SICUREZZA BAMBINI" (€ 4.880).

caratteristiche tecniche

Dimensioni (AxLxP)
cm 20,6x76,1x50,1
Potenza elettrica totale
7,4 kW
Zone cottura
4 totali + 2 zone Flex a libero posizionamento
Livelli di cottura
9 + PowerPlus
Livelli di potenza aspirante
9 + intensivo
Esclusive V-Zug
Accensione/regolazione automatica livello aspirazione, funzione CleanAir per eliminare odori residui
Classe energetica A
Motore cappa
MCU (Motor Control Unit)
Rumorosità massima
67 dBA

balzi da leone solo negli ultimi due secoli. In Europa alla fine del XVIII secolo Benjamin Thompson, considerato l'inventore della cucina moderna, sviluppa cucine in muratura più sicure nel mantenimento del calore e nel controllo del fumo. Il passo successivo vede la cucina in ghisa, comune soprattutto in campagna, mentre i piani cottura a gas raggiungono tutte le case a fine XIX secolo, più efficienti di carbone o legna e, permettono maggior controllo dei consumi.

segue >



caratteristiche tecniche

Dimensioni (AxLxP)
cm 58x59x52
Potenza elettrica totale
7,4 kW
Zone cottura
4 + 2 Zone Flex
Livelli di cottura
15 con boost che consente di regolare la potenza di ciascuna zona in base a ciò che si desidera cucinare, così da ottimizzare i tempi di cottura
Comandi
4 controlli Slide Touch Indipendenti garantiscono il controllo della temperatura
Funzioni Smart
Wi-Fi con app LG ThinQ, monitoraggio remoto e controllo consumi
Funzione Stop&Go
Piani cottura sicuri e a prova di scottature

STILE E SEMPLICITÀ

FACILITÀ D'USO, PRESTAZIONI ELEVATE E DESIGN MINIMALE

LG ELECTRONICS ARRICCHISCE L'OFFERTA DI ELETTRODOMESTICI DA INCASSO ADATTI A UNA CUCINA FUNZIONALE ED ELEGANTE. LA NUOVA COLLEZIONE, DALLE **PRESTAZIONI ENERGETICHE ELEVATE**, COMPRENDE ANCHE DUE PIANI COTTURA A INDUZIONE: ENTRAMBI DA 60 CM CON 4 PIASTRE A ZONA FLEX DOPPIA O SINGOLA CHE PERMETTE DI UTILIZZARE PENTOLE E TEGLIE DI DIVERSE DIMENSIONI. "I PIANI A INDUZIONE SONO MOLTO EFFICIENTI DAL PUNTO DI VISTA ENERGETICO, IN QUANTO **TRASFERISCONO IL CALORE DIRETTAMENTE ALLA PENTOLA**, SENZA DISPERDERLO NELL'ARIA. INOLTRE L'ASSENZA DI FIAMME LIBERE, TUBI DEL GAS E LA FUNZIONE DI AUTOSPEGNIMENTO RENDONO LA CUCINA UN AMBIENTE PIÙ SICURO", AGGIUNGE **DANIELA TOMEO**, MARKETING MANAGER HOME APPLIANCES (A PARTIRE DA € 849).



SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON VONGOLE

Fate spurgare 1 kg di vongole. Sgocciolatele e cuocetele per 2-3 minuti in un tegame coperto a calore moderato con un po' di prezzemolo. Sgusciate la maggior parte delle vongole, lasciandone qualcuna intera e filtrate il fondo di cottura. Tritate 1 cipollotto e soffriggetelo con poco olio e 60 g di salame piccante a dadini. Unite 60 g di pomodori secchi sott'olio tritati, le vongole sgusciate, un po' del fondo e prezzemolo tritato. Lessate al dente 320 g di spaghetti, scolateli e versateli nel tegame con il condimento. Unite le vongole con il guscio, togliete dal fuoco e aggiungete 3 tuorli leggermente sbattuti, sale e 75 ml di panna. Mescolate, fate addensare i tuorli senza cuocerli, pepate e servite.

Nella sua evoluzione il gas è ancora oggi molto diffuso e rimane il piano cottura più utilizzato nelle cucine professionali. Nel corso del tempo, cambiando le fonti di energia i piani cottura continuano a evolvere: nel XIX secolo il fornello a gas ha già un rivale, il piano cottura elettrico che utilizza una resistenza per riscaldare piastre di ferro. Sebbene presentato alla Chicago World's Fair nel 1893, diventa accessibile negli anni Cinquanta, con la diffusione dell'allacciamento elettrico nelle case. Dopo due guerre

mondiali, il XX secolo è il periodo propizio per la ricerca e lo sviluppo nel campo. Nel 1953 si scopre un nuovo materiale e nasce così il piano cottura in vetroceramica: una serpentina di riscaldamento o lampade alogene cuociono i cibi e la superficie è facile da pulire; diventa subito una delle opzioni preferite. I modelli cambiano dimensioni, peso, sono più sicuri e facili da usare; entra in gioco un nuovo concetto: il piano cottura come elemento di design e stile in cucina.



SILENZIOSO E FLESSIBILE

MOTORE SILENCE E REGOLAZIONE
AUTOMATICA LIVELLI DI ASPIRAZIONE

ULTIMO NATO IN CASA **MIELE**, IL PIANO COTTURA A INDUZIONE CON ASPIRATORE INTEGRATO **KMDA 7272 FL-U SILENCE** PRESENTA MOLTE NOVITÀ: LA FUNZIONE **TWOINONE** CON PORTATA D'ARIA MAGGIORE RENDE IL MOTORE PIÙ SILENZIOSO DEL 25% RISPETTO AI MODELLI PRECEDENTI E RIMUOVE ODORI E GRASSI SENZA FAR RUMORE. INFATTI, ANCHE CON UNA POTENZA ASPIRANTE ELEVATA, IL MOTORE RIMANE EFFICIENTE E SILENZIOSO GRAZIE ALLA VENTOLA A DOPPIO FLUSSO. LA FUNZIONE **CON@CTIVITY** REGOLA I LIVELLI DELLA VENTOLA IN MODO AUTOMATICO IN BASE ALLE IMPOSTAZIONI DEL PIANO COTTURA; IL **FILTRO ANTIGRASSO** È IN ACCIAIO INOX A 10 STRATI E PUÒ ESSERE LAVATO IN LAVASTOVIGLIE, MENTRE IL **FILTRO AIRCLEAN** AL CARBONE ATTIVO RIGENERABILE CATTURA GLI ODORI PIÙ OSTINATI (€ 3.299)

caratteristiche tecniche

Dimensioni (AxLxP)

cm 20x80x78

Potenza elettrica totale

7,5 kW

Zone cottura

4 zone rotonde e

ampliabili

Comandi

Compatti con scala

numerica - ComfortSelect

Plus colore giallo

Livelli di potenza

aspirante

4

Superficie piano cottura

Vetroceramica nero

Classe energetica Cappa

Aspirante

A+

Rumorosità

68 dBA

Aspiratore A filo

superficie per spostare
comodamente le pentole

TACCHINO ARROSTO FUNGHI E LAMPONI

Pulite 400 g di funghi misti e tagliateli a tocchetti; mondate 2 cipollotti e tritateli; scaldate un filo d'olio in padella, unite funghi e cipollotti, salate e cuocete coperto per 5 minuti, poi scoperto per altri 10. Unite prezzemolo e maggiorana tritati e fate raffreddare. Assottigliate 800 g di fesa di tacchino, salate e pepate, poi cospargetela con i funghi e 50 g di lamponi; arrotolatela e legatela. Rosolatela in una casseruola con olio e burro. Bagnate con 1,5 dl di vino bianco, fatelo evaporare, unite 2 dl di brodo bollente, coprite e cuocete a fiamma minima per 75 minuti. Levate la carne dal recipiente, eliminate lo spago e affettatela. Servitela con il fondo di cottura, lamponi e misticanza.



Da una scoperta del britannico Michael Faraday nella seconda metà del XIX secolo — l'induzione elettromagnetica, cioè elettricità generata da magnetismo — arriva il piano a induzione: un piano cottura in vetroceramica che per scaldare usa l'elettromagnetismo, un prodotto ricco di possibilità come la flessibilità di riscaldamento, l'efficienza energetica, i sensori intelligenti, la velocità di cottura e altre tecnologie, che lo trasformano in qualcosa difficile da immaginare solo 25 anni fa. Fondamentale la

scelta delle pentole che devono essere compatibili con il piano a induzione: vanno infatti usati recipienti di cottura con fondo in metallo ferromagnetico, oppure si possono usare pentole e padelle di casa utilizzando un adattatore per induzione: piastre o dischi in metallo da posizionare tra il piano e la pentola. Molto recente è l'avvento di piani cottura con cappa di aspirazione integrata. L'unione dei due elementi combina tutti i vantaggi della cottura a induzione con la purificazione dell'aria.

segue >

INSALATA DI FREGOLA E PROSCIUTTO

Mondate 2 peperoni rossi e riduceteli in falde, poi abbrustolitele su una piastra e tagliatele a striscioline. Lessate 200 g di fregola in acqua bollente salata, scolatela al dente e fatela raffreddare. Trasferitela in una ciotola e conditela con olio e poco succo di limone. Sciacquate 250 g di uva rosé e tagliate gli acini a metà. In una ciotolina sfaldate 120 g di stracciatella con una forchetta e conditela con 2 cucchiaini di olio, 2 cucchiaini di acqua, scorza di limone non trattato grattugiata, maggiorana tritata, sale e pepe. Mescolate la fregola con i peperoni, l'uva e 160 g di prosciutto arrosto a pezzetti.

Distribuite nei piatti e completate con 80 g di pistacchi tritati e la salsa di stracciatella.



caratteristiche tecniche

Dimensioni (AxLxP)
cm 21x85x52
Potenza elettrica totale
7,6 kW
Zone cottura
4
Livelli di cottura
9 + sezione Octa Flex
Comandi
Multi Slider g6+B
Livelli di potenza aspirante
9 con tecnologia Hi
Filtro
Antigrasso conico, colore nero + filtro carbone attivo Flex
Classe energetica Cappa Aspirante
A+
Motore cappa
V12 Dynamic IQ
Rumorosità massima
69 dBA

MINIMO INGOMBRO

IL PIANO SALVASPAZIO ACCOGLIE TRE CASSETTI NELLA BASE

"IL DESIGN DI **FLOW-IN PRO** È STATO SVILUPPATO PENSANDO A TUTTI I DETTAGLI: ESTETICI, **SOSTENIBILI** E FUNZIONALI. I FILTRI A CARBONI ATTIVI GARANTISCONO **ARIA SEMPRE PULITA** E IL DESIGN LINEARE DEL PIANO HA UN INGOMBRO MINIMO NELL'INCASSO DEL MOBILE, LASCIANDO COSÌ SPAZIO A TRE COMODI CASSETTI SOTTOSTANTI", SPIEGA **GLAUCO ROBERTO PIZZUTTO**, DIRETTORE DI **SILVERLINE ITALIA**. "L'AZIENDA CONTINUA A EVOLVERE E A SVILUPPARE NUOVE TECNOLOGIE SEMPRE PIÙ PERFORMANTI". E COSÌ BASTA SFIORARE IL **DISPLAY GRAPHIC TOUCH** SUL PIANO PER SCEGLIERE DIVERSE MODALITÀ DI COTTURA E DI ASPIRAZIONE: SILENT, STANDARD, INTENSIVA O AUTOMATICA CHE REGOLA L'ASPIRAZIONE ALLA TEMPERATURA DI COTTURA, GARANTENDO UN UTILIZZO DI ENERGIA ECO SOSTENIBILE (€ 2.225).



In un mercato destinato a crescere, nella scelta bisogna tenere presente oltre all'estetica del prodotto e le misure/spazio disponibili, i parametri relativi alle prestazioni di cottura e aspirazione. Come in tutte le cappe, importante è la potenza di aspirazione: in quelle integrate ai piani cottura la modalità è solo aspirante e sono dotate di filtri a carboni attivi capaci di assorbire odori e fumi. La portata di aspirazione intensiva più è alta, meno fumi vengono dispersi nell'ambiente, ed è importante anche il livello di

rumore del sistema calcolato in dBA (decibel). Grazie alla conversione diretta di energia elettrica in calore, i nuovi piani a induzione consentono di risparmiare energia e ridurre le emissioni in atmosfera, così come l'inquinamento domestico, soprattutto rispetto ai piani cottura a gas. Pensati per soddisfare tutte le esigenze, hanno zone di cottura flessibili per lasciare spazio a teglie e a griglie extralarge. In più offrono il controllo preciso della temperatura per una cottura uniforme e senza bruciature.



Consorzio di Tutela dei Fichi di Cosenza D.O.P.



Assapora i nostri Valori



FICHIDICOSENZA.COM

TECNICHE

pastagialla

COLOR DELL'ORO
E DI GUSTO INTENSO,
È IDEALE PER SUGHI
DESTRUTTURATI, CHE
LE LASCIANO IL RUOLO
DI PROTAGONISTA

testi e cura di Cristiana Cassé,
foto di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda,
in cucina Aura Basso





FETTUCCINE AI TUORLI SODI

- 1** Rassodate 6 uova grandi, raffreddatele sotto acqua corrente, sgusciate, ricavate i tuorli e metteteli in un colino a maglia fine.
- 2** Disponete 500 g di farina a fontana e fatevi cadere i tuorli schiacciandoli con una spatola. Unite 3 uova grandi crude, un filo d'olio e una presa di sale.
- 3** Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio. Dividetelo in 3 parti e passatele nell'apposita macchinetta 2 volte per tacca, fino alla quinta. Mentre intagliate una sfoglia con il rullo per le fettuccine, mantenete le altre protette con un panno umido.

STRACCI ALLE ERBE

- 1** Lavate rosmarino, timo, salvia e basilico, asciugateli e tritateli insieme per ottenerne 3 cucchiai abbondanti. Disponete a fontana 500 g di farina, mettete al centro le erbe, 4 uova piccole, 3 cucchiari di olio e una presa di sale.
- 2** Lavorate l'impasto finché sarà liscio: se necessario, unite poca acqua tiepida. Fatelo riposare per mezz'ora con sopra un telo umido.
- 3** Dividete la pasta in 3 parti e tiratele con l'apposita macchinetta 2 volte per tacca, fino alla quinta. Tagliate le sfoglie in rombi irregolari.



REGINETTE ALLO ZAFFERANO

- 1** Miscelate 300 g di farina con 200 g di semola di grano duro. Disponetele a fontana, sgusciate al centro 4 uova piccole e unite 1 cucchiaino di olio e 1 tazzina di acqua tiepida in cui avrete sciolto 1 bustina di zafferano.
- 2** Impastate con la punta delle dita e poi a piene mani, finché avrete ottenuto una pasta liscia. Copritela con un tovagliolo e lasciatela riposare per 30 minuti.
- 3** Dividetela in 3 parti e passatele nell'apposita macchinetta 2 volte per tacca, fino alla quinta. Passate le sfoglie nel rullo per le reginette.

TECNICHE PASTA GIALLA

Fettuccine saltate ai cipollotti e olive

1 Pulite 4 cipollotti mantenendo la parte verde più tenera e affettateli in diagonale.

2 Scaldate un po' d'olio in una padella e fatevi appassire i cipollotti per 2-3 minuti a fuoco vivo. Unite 80 g di olive taggiasche denocciolate tritate grossolanamente e lasciate insaporire per qualche istante. Lessate 500 g di fettuccine in acqua bollente salata, scolatele al dente e saltatele per 1 minuto nel condimento a fiamma vivace. Pepate a piacere e servite.



1



2



1



2

Stracci al ragù bianco di pollo e coniglio

1 Disossate 2 cosce di pollo e 2 di coniglio e sminuzzate la polpa a pezzi molto piccoli. Pulite e tritate 50 g di fegatini misti di pollo e coniglio.

2 Pulite e tritate 1 cipolla, soffriggetela con un po' d'olio e unite carni, fegatini, 2 foglie di alloro e un trito di aglio, rosmarino e salvia. Rosolate per 5 minuti, sfumate con 1 dl di vino bianco e poi bagnate con 2 dl di brodo: proseguite la cottura semicoperto per 40 minuti circa aggiungendo altro brodo se il ragù si asciugasse troppo. Regolate di sale se necessario. Lessate 500 g di stracci in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con il ragù e servite. Completate con un po' di grana padano Dop grattugiato e una macinata di pepe.

Reginette con scorfano, timo e limone

1 Rosolate 700 di filetti di scorfano con un po' d'olio e 1 spicchio d'aglio non sbucciato. Quando saranno dorati da ambo i lati, sfumateli con 1/2 bicchiere di vino e portateli a cottura. Lasciate raffreddare, quindi aggiungete la scorza di 1 limone non trattato grattugiata e un po' di timo. Riducete i filetti di scorfano in pezzi più piccoli.

2 Lessate 500 g di reginette in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente senza sgocciolarle troppo e saltatele con il pesce per 1 minuto scarso. Servite e completate con ancora un po' di timo.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



1



2

tradizioni' antiche e soluzioni' moderne

DI PASTA VERAMENTE GIALLA NE SANNO QUALCOSA I PIEMONTESI, CHE STORICAMENTE REALIZZANO I GOLOSI TAJARIN (TAGLIOLINI UN PO' SPESSI) CON LA BELLEZZA 7-8 TUORLI PER ETTO DI FARINA (NIENTE ALBUMI, AL MASSIMO POCA ACQUA). IN EMILIA,

LA DOSE ERA DI UOVO INTERO PER 80 DI FARINA, ANCHE SE MOLTE SFOGLINE SI SONO ORMAI ADEGUATE ALLA PROPORZIONE UNIVERSALMENTE CONDIVISA DI 1 UOVO PER ETTO, CHE GARANTISCE UN IMPASTO PIÙ FACILE DA TIRARE. TRADIZIONI

A PARTE, SE VOLETE OTTENERE UNA PASTA COLOR DELL'ORO, CI SONO DUE STRADE SEMPLICISSIME: ACQUISTARE AL SUPERMERCATO LE UOVA A TUORLO GIALLO INTENSO (L'INDICAZIONE È STRILLATA SULLA CONFEZIONE) OPPURE

ELIMINARE UN ALBUME E SOSTITUIRLO CON MEZZA TAZZINA D'ACQUA IN CUI AVRETE STEMPERATO 1 FILO D'OLIO E 1 CUCCHIAINO DI CURCUMA, SPEZIA BEN PIÙ ECONOMICA DELLO ZAFFERANO, ANCHE SE MENO PROFUMATA.

Piatti in ceramica Ekadea.
A pag. 107 macchina
per la pasta Marcato,
modello Atlas 150.
Indirizzi a pagina 6



NEL PROSSIMO NUMERO:
PASTA INTARSIATA

WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



AVXLIVE ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

CHIANTI CLASSICO



IL TERROIR È TRA FIRENZE E SIENA, CON ALCUNE AREE DI ELEZIONE, E IL SANGIOVESE È LA SUA COLONNA PORTANTE: RESTA AUTOREVOLE ANCHE QUANDO SI UNISCE AI VELLUTATI CABERNET E MERLOT. ESPRIME IL MEGLIO DI SÉ CON CARNI, MA ANCORA GIOVANE NON DISDEGNA PESCE E PIATTI VEG

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



CROSTINI CON PECORINO DI
PIENZA, LARDO E ZUCCHINE

pag. 116

l'abbinamento

IN QUESTO PIATTO DALLA SEMPLICITÀ DISARMANTE C'È IL SEGRETO DEL COMPLESSO CONCETTO DI EQUILIBRIO. VEDIAMO GLI INGREDIENTI PRIMA INSEGUIRSI E POI RITROVARSI SULLA CROCCANTE E NEL CONTEMPO CEDEVOLE FRAGRANZA DEL PANE. PECORINO E LARDO, LE FONTI DI SAPOROSA INTENSITÀ, PARTONO DA PUNTI LONTANI E, DOPO TANTO VAGARE, FINALMENTE SONO ACCOLTI DALLE ZUCCHINE, AMBIENTE DELLA LORO FATALE AFFERMAZIONE. IL **CHIANTI CLASSICO DI BUONDONNO**, PRECISO E CONSISTENTE, GRATIFICA IL TAGLIO AROMATICO RAPPRESENTATO DA AGLIO, PEPE E ROSMARINO E LASCIA ALLE ALTRE COMPONENTI LA LIBERTÀ DI SISTEMARSI SENZA DOVER INTERVENIRE. IN MODO DIVERSO DAL PRECEDENTE, IL **CHIANTI CLASSICO DI CAPARSA** VUOLE UN CONFRONTO, SIA PER CONTRASTARE LE SENSAZIONI GRASSE CON L'ENERGIA ACIDA E TANNICA PROPRIE DEL TERRITORIO, SIA PER INTEGRARE LA PICCANTE SPEZIATURA E FARLA RESPIRARE NELL'EPILOGO GUSTATIVO. IL SANGUIGNO **RETROMARCIA DI MONTE BERNARDI** CERCA LA VENA RADICALE DELLE PROTEINE ANIMALI, VI MISURA IL SUO TRATTO INDISCIPLINATO E DA CHIANTI CLASSICO DI PANZANO MANIFESTA UNA PIENA PERSISTENZA.

In tutto il servizio:
tessuti di Hue Table
Stories e ciotolina
Caterina Von Weiss.
Indirizzi a pagina 6

La bellezza e la vocazione delle colline del Chianti Classico sono pari alla ricchezza della sua storia. Proviamo a fornire a chi legge gli elementi per orientarsi in un mare di bottiglie che a prima vista sembrano tutte uguali e invece possono contenere differenze abissali in termini di qualità, identità, spontaneità, prezzo, capacità di donare benessere fisico e spirituale. Non sono molti a sapere che esistono due Docg, Chianti Classico e Chianti. In questo pezzo trattiamo la prima, espressione storica di un territorio fra le province di Firenze e Siena che coinvolge un ristretto numero di comuni. Da nord abbiamo parte di San Casciano Val di Pesa, Greve in Chianti (dove si trova la prestigiosa frazione di Panzano), una fetta di Barberino Tavarnelle, un pezzettino di Poggibonsi, Radda in Chianti,

Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti e un bel pezzo di Castelnuovo Berardenga. Tale sistema collinare di terre nobili poggia su due "pietre madri": nel settore nord prevale lo scistoso Galestro, verso il confine meridionale è presente la massiccia Alberese. Tali particolari, collegati ad altre fondamentali variabili come la vitale composizione dei suoli, la sensibile altitudine dei vigneti, l'assortimento dei vitigni in relazione all'esposizione verso la luce, i differenti microclimi, hanno definito e consolidato la plastica espressività del vino Chianti Classico. Paolo Monelli, autore de *Il Ghiottone errante* e maestro della scrittura enogastronomica, la narrava così: «[...] Stanno i pendii a beversì il sole, variegati di culture, macchiati di selve di querce, tremolanti di ulivi, rigati dalle vigne *segue* >



Il Pesto di Pra' sceglie la Natura!

Il sapore del Pesto Genovese
in un packaging **Sostenibile**

#eatgreen



Visita il nostro SHOP ONLINE

ilpestodipra.com

PASTA ALLA CHITARRA CON RAGÙ DI PEPERONI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

300 g di pasta alla chitarra – 1 peperone giallo – 1 peperone rosso – 2 cipollotti – 200 g di pomodorini ciliegia – 8 foglie di basilico – 40 g di ricotta dura – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate e mondate i peperoni, eliminate i piccioli, i semi e i filamenti interni e riduceteli a dadini. Mondate i cipollotti privandoli delle radichette, delle guaine esterne e della parte verde poi tagliateli a fettine, lasciateli stufare dolcemente in una padella con 4 cucchiaini di olio e infine unite i dadini di peperone.

2 Lavate e asciugate i pomodorini, tagliateli a metà, aggiungeteli nella padella, regolate di sale e cuocete il ragù per 10 minuti su fiamma bassa. Al termine unite le foglie di basilico spezzettate e lasciate intiepidire.

3 Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatela al dente, conditela in una ciotola grande con il sugo di peperoni e servitela nei piatti completando con la ricotta dura tagliata a scagliette.



l'abbinamento

LA CHIAVE DELL'ABBINAMENTO RUOTA ATTORNO ALLA QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE, PER QUESTO È NATURALE PENSARE CHE, NEL REALIZZARE IL PIATTO, SIA PIÙ EFFICACE E BRILLANTE L'USO DI UN PRODOTTO CHIANTIGIANO. SI TRATTA DI AMPLIFICARE SUBITO LA SINGOLARITÀ DEGLI INGREDIENTI MENTRE VENGONO STUFATI DOLCEMENTE IN PADELLA, PER POI DARE CONSISTENZA ALL'ESPRESSIONE COMPLESSIVA DEL PIATTO, SOPRATTUTTO QUANDO SI COGLIE LA VIVA TENSIONE DELLA PASTA COTTA AL DENTE E LA PROFONDITÀ SALINA DELLA RICOTTA DURA. IL TESSUTO E LO SLANCIO GUSTATIVO DEL **CHIANTI CLASSICO DI QUERCIABELLA**

RAGGIUNGONO LO SCOPO DI PORTARE A NOI QUEL TEPORE DI FINE ESTATE CARATTERISTICO DI UNA RICETTA PIENA DI LUCE. AL MEDESIMO OBIETTIVO SEMBRA PUNTARE IL **CHIANTI CLASSICO DI CASTELLO DEI RAMPOLLA**, IL TRATTO VELLUTATO INAUGURA IL CONFRONTO SULLA SCIA DEL CIBO, MA LA VERVE DEL SANGIOVESE SI RIBELLA A UN FINALE GIÀ SCRITTO E PASSA IN RASSEGNA LA MINUZIA DI OGNI INGREDIENTE, QUASI A RAMMENTARCI IL SENSO DI QUELL'AVVENUTO MOMENTO DI PIACERE. L'IMPORTANZA DELL'OLIO SI MANIFESTA TUTTA NEL DIALOGO SERRATO CON L'INTENSITÀ FERINA DEL **CHIANTI CLASSICO (N)UOVO DI POGGERINO**, UN MATRIMONIO TUTTO DA VIVERE.



basse; [...] e la terra è come se dicesse: sono satura di lavoro, adesso mi assopisco al sole, ho bevuto del vino dell'anno, frizzante, di leggiadro potere, dal vermiglio trasparente e giocoso, con un gusto di frutta fresca e fiori di campo, ora è tempo di un Chianti vecchio, vellutatissimo, serio, maestoso, come un gentiluomo in frac [...].»

Il termine “classico” fu aggiunto quando, durante il ventennio fascista, il nome Chianti, custodito dall'omonimo consorzio fondato nel 1924, che aveva adottato il Gallo Nero come simbolo di storicità, fu attribuito a territori

fiorentini e senesi mai contemplati e a zone aretine e pisane neanche limitrofe. Da quel momento, nonostante le differenze sempre più chiare, non si è riusciti a togliere l'usurpata indicazione alle parti “nuove”. Anzi, assegnare nel 1981 al Chianti Classico e al Chianti il medesimo grado di denominazione, la Docg, rappresenta ancora oggi un'anomalia. Eppure già Cosimo III de' Medici, con un bando emesso il 24 settembre 1716, aveva disegnato in modo inoppugnabile i confini del Chianti e di aree di prestigio quali Carmignano, Pomino e Val d'Arno di Sopra. *segue >*



LA TROPEA EXPERIENCE FESTIVAL DELLA CIPOLLA ROSSA

MAX MARIOLA



IGLES CORELLI



HIROHIKO SHODA



CELESTINO DRAGO



FRANCESCO MAZZEI



ANTONINO ESPOSITO



CRISTIANO TOMEI



I SIGNORI DEGLI ANELLI

22 • 23 • 24

SETTEMBRE 2023

SHOW COOKING CONTEST

EVENTI.DEGUSTAZIONI.CONVEGNI

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: info@advmaiora.it

www.latropeaexperience.it

www.consorziocipollatropeaigp.com



PSR Calabria 2014/2020 Misura 3 - Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
Art. 16, Reg. UE 1305/2013 - Intervento 3.2.1. - Aiuti ad attività di informazione e promozione implementate da gruppi di produttori sui mercati interni



COSTOLETTE DI MAIALE GRATINATE ALLE MELANZANE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA
600 CAL/PORZIONE

4 costolette di maiale – 1 grossa melanzana tonda – 1 mazzetto di prezzemolo – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 40 g di pinoli – 1/2 limone – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate la melanzana, bucherellatela su tutta la superficie con una forchetta e cuocetela in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti o finché la buccia sarà diventata scura e la polpa morbida. Trasferitela su un tagliere e lasciatela raffreddare.

Tagliatela a metà, prelevate la polpa con un cucchiaino, strizzatela e frullatela con una manciata di foglie di prezzemolo lavate e asciugate, il parmigiano, una presa di sale e un cucchiaino di succo di limone.

2 Mettete a mollo i pinoli in acqua fredda, così che non brucino durante la cottura nel forno. Insaporite le costolette con una presa di sale e cuocetele 3 minuti per lato in padella con 3 cucchiari d'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato.

3 Trasferitele su una teglia rivestita con carta da forno, spalmatele con la crema di melanzane, cospargete con i pinoli e proseguite la cottura sotto il grill del forno per circa 5 minuti o finché la crema diventerà ben dorata.



l'abbinamento

NELL'IMMAGINARIO DEI CONSUMATORI VEGETARIANI E VEGANI LA CONSISTENZA DELLA MELANZANA È SPESSO ASSOCIATA ALLA FIBRA ANIMALE, PER QUESTO ANCHE QUANDO LA POLPA VIENE STRIZZATA E FRULLATA CONSERVA IN SÉ UN'ORIGINALE DENSITÀ. QUINDI, NEL CASO DELLA NOSTRA RICETTA, È COME SE LE COSTOLETTE DI MAIALE FOSSERO RICOPERTE DA UNO STRATO DI "QUASI CARNE", UN ELEMENTO CHE PUÒ RENDERE AVVINCENTE E

COMPLESSA LA RELAZIONE COL VINO. IL PRIMO RISPONSO ARRIVA DA COME LA GRADUALITÀ DEL **CHIANTI CLASSICO RISERVA DELLA FATTORIA POMONA** AFFRONTA LA PROGRESSIONE GUSTATIVA DEL CIBO, UN DELIZIOSO SCAMBIO DI RICONOSCIMENTI ODOROSI, DELICATE EVOCAZIONI E PIÙ INTENSE EREDITÀ. **LE TRAME DE LE BONCIE**, UNICO VINO DELLA NOSTRA SELEZIONE A NON AVERE LA DOCG, EQUIVALE A UN CHIANTI CLASSICO DAL

SAPORE ANTICO, AUTOREVOLE MA ANCHE LASCIVO PER COME CIRCONDA IL RICORDO DEL CIBO E NE RESTITUISCE L'ARMONICA FINEZZA. INQUADRATO NELLA CONSUETUDINE DEL CONTRASTO TRA I SAPORI FONDAMENTALI È IL COMPORTAMENTO DEL **CHIANTI CLASSICO LE BARONCOLE DI SAN GIUSTO**. A DISTINGUERLO È L'INFATICABILE RICERCA DI PULIZIA, IL CESELO PURO DI OGNI RICORDO.

Ad accompagnare le consuetudini secolari dei contadini della Toscana centrale è il vitigno Sangiovese, colonna portante dei migliori Chianti Classico e per lunghi periodi vinificato in purezza, garanzia di spessore, avvenenza del bouquet e longevità. Per produrre il vino coltivando il Sangiovese un po' dappertutto e, in alcune fasi, cercare di renderlo meno corposo, sono state aggiunte in uvaggio antiche varietà autoctone nere e bianche e, nell'ultimo mezzo secolo, specialità internazionali come il Cabernet e il Merlot. A rimettere in ordine un'idea di qualità e restituire al vino del territorio Chianti Classico il magnetismo e l'eleganza che l'hanno reso immortale è stata decisiva la scelta

naturale di numerose aziende. Le mosse sono: condurre l'agricoltura in modo biologico e biodinamico, introdurre metodi naturali nella vinificazione, nella maturazione e nella confezione del prodotto.

La vocazione gastronomica del Chianti Classico manifesta la sua limpida bellezza con le carni bovine e suine. Il suo matrimonio al taglio chiamato fiorentina è tra i più celebri nel mondo del "pairing" tra cibo e vino. Cionondimeno, l'essere vivo e sprezzante da giovane, saggio e compassato da anziano, lo rendono adatto a piatti di mare mediterranei, a formaggi ovini di media stagionatura, a ricette di terra vegetariene e vegane.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Chianti Classico Buondonna,
333 6456680,
€ 18 – Le viti di Sangiovese sono a Castellina a 400 metri s.l.m., dove prevale un'espressione fine: accostiamola a un crostino con funghi in guazzetto di pomodoro.



Chianti Classico Caparsa,
0577 738174, € 23
Il Sangiovese di Radda ha una fisionomia asciutta e incisiva; l'interpretazione di Cianferoni aggiunge un pizzico di tenerezza da abbinare allo sgombrò con pomodoro e olive nere.



Chianti Classico Retromarcia
Monte Bernardi,
055 852400, € 16
Il nome è un omaggio al vino del terroir di Panzano che, da giovane, è gentile e generoso, perfetto per un hamburger di fagiolini freschi con salsa allo zenzero.



Chianti Classico Tenuta Querciabella,
055 8592777, € 28
Il vino nasce da uve vendemmate nei comuni di Greve, Gaiole e Radda: è ampio, ha stoffa, equilibrio e vuole una tagliatella con ragù di ceci secchi.



Chianti Classico Castello dei Rampolla,
055 852533, € 21
Nasce nella Conca d'oro di Panzano, all'autorevolezza del Sangiovese unisce il velluto di Cabernet e Merlot; proviamolo sui maltagliati con salsiccia e totani.



Chianti Classico (N)Uovo Poggerino,
0577 738958, € 21
I vigneti godono di un'esposizione a sud rinfrescata dai 500 metri s.l.m., il sottosuolo dona al Sangiovese grande forza da spendere sulle pappardelle al ragù di fagiano.



Chianti Classico Riserva Fattoria Pomona,
348 8223737, € 25
A distinguerlo dalla versione base sono l'età delle viti e una lunga maturazione in botte: intenso e complesso, esalta il controfiletto al timo con olive.



Le Trame Podere Le Boncie,
0577 359383, € 45
Il Sangiovese ad alberello è "aiutato" da Foglia Tonda, Mammolo e Colorino: nasce un vino lussureggiante che sposa uno sformato di porcini con patate e taleggio.



Le Baroncole San Giusto a Rentennano,
0577 747121, € 33
I vigneti sono a Gaiole con basse rese per pianta e, grazie al taglio del Sangiovese con un 3% di Canaiolo, danno vita a una Riserva che merita la pernice in casseruola.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore



CROSTINI CON PECORINO DI PIENZA, LARDO E ZUCCHINE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

400 g di zucchini – 4 fette di pane toscano – 4 fettine di lardo – 100 g di pecorino di Pienza semistagionato – 1 spicchio d'aglio – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Lavate le zucchini, mondatele, tagliatele a fettine e cuocetele per 6-7 minuti su fiamma bassa in una padella con 4 cucchiaini di olio, una presa di sale, lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato e un mestolino di acqua bollente.

2 Eliminate l'aglio, unite un cucchiaino di foglioline di rosmarino tritate e frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

3 Tostate le fette di pane su una piastra per la cottura ai ferri, disponetevi sopra il pecorino tagliato a fette, spalmatelo con la crema di zucchini e passate i crostini sotto il grill del forno per circa 5 minuti. Unite una fettina di lardo, completate con una macinata di pepe e servite i crostini ancora caldi.

si' serve così

SERVIAMO IL CHIANTI CLASSICO IN UNA FASCIA CHE VA DAI 14 AI 20°, NON SOLO A SECONDA DELLE VERSIONI E DELL'ETÀ DEI VINI, MA ANCHE CONSIDERANDO LA STAGIONE IN CUI LO BEVIAMO. IN ESTATE UNA RISERVA IMPORTANTE DI ALMENO 15 ANNI VA NEL

CALICE A NON PIÙ DI 16°, CON L'INVERNO NE APPREZZEREMO LA COMPLESSITÀ A 20°. A INDIRIZZARCI È LA NOSTRA SENSIBILITÀ TERMICA E TATTILE, MOLTO PIÙ DI QUANTO NON FACCIA LA TEMPERATURA DI UN AMBIENTE CLIMATIZZATO.

SE LA VERSIONE GIOVANE MERITA DI AFFINARSI TRA 3 E 6 ANNI, IL CHIANTI CLASSICO DI ALTO PROFILO PUÒ RAGGIUNGERE LONGEVITÀ ED EVOLUZIONI PRODIGIOSE CHE SUPERANO I CINQUANT'ANNI.



Relax tra i vigneti



SELLA&MOSCA, CASA VITIVINICOLA NEL NORD EST DELLA SARDEGNA, È LA PERFETTA META VACANZIERA PER CHI AMA VINO, CIBO E MUSICA



Villamarina, a pochi chilometri dal centro di Alghero, è il luogo destinato all'ospitalità da Sella&Mosca: ora offre degustazioni, aperitivi in piazzetta e concerti live. Info: sellaemosca.com

È stata fondata ad Alghero nel lontano 1899 da due lungimiranti imprenditori piemontesi e nel tempo si è sempre distinta per la qualità dei suoi vini. Detto ciò, a farne un indiscutibile esempio di cantina virtuosa con una forte attitudine all'ospitalità è la storia più recente. Quella scritta dal Gruppo Terra Moretti che, infatti, nel 2016 l'ha acquisita. Stiamo parlando di Sella&Mosca, rinomata casa vitivinicola sarda, fucina di rossi potenti e bianchi superbi, nonché quintessenza della cosiddetta wine experience. Chiunque si trovi nei dintorni in vacanza, o abbia in animo di visitare il nord-est dell'isola entro il 30 settembre, deve sapere che Sella&Mosca, oltre ai più tradizionali tasting tour, organizza tutti i giorni deliziosi aperitivi en plein air, proprio nel cuore della tenuta, la piazzetta (dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 20.00, la domenica dalle 16.00 alle 20.00). Nulla è lasciato al caso: i calici di Torbato Brut, Torbato Rosé Brut, Cala Reale e Tanca Farrà sono

sempre accompagnati da pane guttiau (variante con olio e sale del più conosciuto carasau) e da olive locali, mentre dalle 18 gli ospiti possono ordinare un ricco tagliere, nelle versioni Classico o Selezione. Entrambi golosi (cambiano soltanto le quantità) sono a base di affettati come lonza, coppa, bresaola e salsiccia, e di formaggi, quali ricotta e, naturalmente lui, l'immane pecorino declinato nelle sue diverse stagionature. Il tutto a sua volta è nobilitato da confetture di fichi d'India, melanzane e zenzero, pere e mirto e cipolla rossa. A fare da sottofondo a tanta bontà, c'è un altro ingrediente fondamentale: la musica, anche dal vivo, grazie alla partecipazione di artisti locali. Sella&Mosca, inoltre, offre ai suoi avventori la possibilità di soggiornare. All'interno della grande tenuta c'è Villamarina, con le sue 13 confortevoli camere, 3 king superior, 5 superior, una junior e 4 standard, che danno sui vigneti, di recente ristrutturate, nel rispetto degli stilemi sardi, dall'architetto Valentina Moretti (figlia di Vittorio, *ndr*). Forza, non resta che prenotare.

funghi

in conserva

ORA SONO FRESCI E ABBONDANTI: VALE LA PENA CIMENTARSI NELLE MIGLIORI RICETTE SOTT'OLIO, ABBINANDOLI A VERDURE E AROMI, O IN ALTRE TECNICHE COSÌ DA POTERNE GODERE ANCORA A LUNGO



FINFERLI AI PEPERONI

Pulite 2 kg di finferli e tagliate a metà quelli più grossi, poi sbollentateli per 5 minuti in una casseruola d'aceto a cui avrete unito sale, pepe in grani e foglie di alloro; allo stesso modo scottate 2 peperoni gialli tagliati a falde (un terzo circa del peso dei funghi). Sistemate le verdure nei vasi, alternandole con capperi dissalati, olive e origano, poi coprite il tutto con olio extravergine e chiudete.

CHIODINI PICCANTI

Pulite 2 kg di chiodini e rosolateli in una casseruola con un dl d'olio e uno spicchio d'aglio; bagnateli con un bicchiere d'aceto, salate, pepate e cuocete per qualche minuto. Prima di toglierli dal fuoco, unite 4 peperoncini rossi a fettine e un trito di prezzemolo, basilico e scorza di limone. Sistemate i funghi nei vasi e copriteli a filo con l'olio.

TRIS AGLI AROMI

Pulite 2 kg di funghi, tra porcini, finferli e chiodini. Portate a ebollizione una casseruola con metà aceto e metà vino bianco, una presa di sale e un cucchiaino di pepe in grani; immergetevi i funghi e scolateli dopo 3-4 minuti. Asciugateli e sistemateli nei vasi, alternandoli a fettine d'aglio, foglie d'alloro e maggiorana. Coprite d'olio extravergine e chiudete.

per sterilizzare

METTETE I VASETTI ANCORA VUOTI IN UNA PENTOLA CON ACQUA FREDDA E FATELI BOLLIRE PER 30 MINUTI; SCOLATELI E LASCIATELI ASCIUGARE BENE A TESTA IN GIÙ. RIEMPITELI, CHIUDETELI CON COPERCHI NUOVI E SISTEMATELI IN UNA PENTOLA FODERATA CON UN TELO. METTETE ALTRI TELI FRA UN VASO E L'ALTRO, PERCHÉ NON SI TOCCHINO. VERSATE ACQUA FINO A SUPERARE I TAPPI E FATE SOBBOLLIRE PER 20-30 MINUTI.

TOGLIETELI QUANDO L'ACQUA SARÀ FREDDA E CONTROLLATE CHE I COPERCHI SI SIANO ABBASSATI AL CENTRO. UNA VOLTA APERTI, CONSERVATELI IN FRIGORIFERO.

PORCINI E CHIODINI ALL'ALLORO

FACILE
PER 4 VASETTI DA 500 ML
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

2 kg di funghi tra porcini e chiodini
– **1 litro di aceto** – **foglie d'alloro**
– **timo** – **olio extravergine d'oliva** –
qualche grano di pepe – **sale**

1 Pulite tutti i funghi tagliando a metà soltanto quelli più grossi. Portate a ebollizione l'aceto con mezzo litro d'acqua, unite una manciata di sale, qualche grano di pepe e alcune foglie d'alloro. Tuffatevi i funghi e lasciateli sobbollire per 10 minuti, poi scolateli e lasciateli asciugare.

2 Versate sul fondo dei vasetti uno strato d'olio, sistematevi sopra parte dei funghi, coprite con altro olio e altri funghi. Continuate fino a riempire i vasi e finite con una macinata abbondante di pepe. Controllate che i funghi siano coperti d'olio, profumate con un po' di timo e altre foglie d'alloro e chiudete i vasi con gli appositi coperchi.

3 Lasciate riposare la conserva almeno per un mese in un luogo fresco e buio prima di gustarla. I funghi resteranno buoni per 4 mesi.

ANCHE SECCHI E CONGELATI

SE AVETE FATTO UNA BUONA SCORTA DI FUNGHI E NON VOLETE METTERLI TUTTI SOTT'OLIO, POTETE CONSERVARLI CONGELATI O ESSICCATI. PROCEDETE ALLORA IN QUESTO MODO: LASCIATELI PER 2 ORE CAPOVOLTI SU UN GIORNALE, COSÌ DA ELIMINARE I PARASSITI. TRASCORSO QUESTO TEMPO, PULITELI CON UN PANNINO UMIDO E TAGLIATELI A FETTE VERTICALI. SE SONO MOLTO GROSSI, STACCATE LE CAPPELLE DAI GAMBI, SE SONO PICCOLI LASCIATELI INTERI.

PER ESSICCARLI, UNA VOLTA PULITI E AFFETTATI, METTETELI SU GRATELLE PER LE TORTE COSÌ DA CONSENTIRE LA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA (NELLA FOTO A SINISTRA). ESPONETE I FUNGHI AL SOLE E ALL'ARIA, GIRANDOLI OGNI 2-3 ORE, FINCHÉ C'È IL SOLE, POI RITIRATELI AL CHIUSO. RIPETETE L'OPERAZIONE PER ALMENO DUE GIORNI.

PER CONGELARLI, SISTEMATE I PEZZI SU UN VASSOIO, BEN DISTANZIATI TRA LORO, E LASCIATELI INDURIRE PER 2-3 ORE IN UN FREEZER A 4 STELLE (CHE ARRIVI A - 25°); QUINDI SUDDIVIDETELI NEGLI APPOSITI SACCHETTI, RIMARRANNO PIÙ FACILMENTE UTILIZZABILI.





ALLA PIZZAIOLA CON CAPPERI E ACCIUGHE

FACILE
PER 2 VASI DA 300 ML
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 MINUTO

600 g di porcini – 50 g di pomodori secchi – 2 filetti di acciughe sott'olio – un cucchiaino di capperi sotto sale – basilico – mezzo bicchiere di aceto – olio extravergine d'oliva

- 1** Pulite i porcini e tagliateli a pezzetti. Portate a ebollizione 2 litri d'acqua con l'aceto e scottatevi i funghi per 15 secondi, poi scolateli tenendo l'acqua e fateli asciugare su un telo.
- 2** Scottate nella stessa acqua i pomodori secchi tagliati a pezzetti per 30 secondi, scolateli e fateli asciugare su un altro telo.
- 3** Sistemate i porcini nei vasetti, alternandoli ai pomodori, ai capperi dissalati e asciugati, ai filetti di acciuga spezzettati e a foglie di basilico lavate e asciugate.
- 4** Coprite d'olio rabboccandolo più volte finché si stabilizza. Servite dopo 2 settimane o più.

PORCINI SPEZIATI

FACILE
PER 4 VASI DA 500 ML
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI

2 kg di funghi porcini piccoli e sodi – 20 g di zucchero – 1 litro di aceto di mele – 1 bottiglia di Prosecco – prezzemolo – 8 spicchi d'aglio – 8 foglie di alloro – 1 limone – 1 cucchiaino di semi di coriandolo – olio extravergine di oliva delicato – 40 g di sale grosso – 1 cucchiaino di pepe nero, bianco e verde in grani

1 Pulite con cura i funghi, poi riuniteli in una ciotola con poco succo di limone, il sale e lo zucchero; coprite con pellicola da cucina e mettete in frigorifero a

riposare per un giorno; sgocciolate i funghi e strizzateli delicatamente. Versate l'aceto di mele e il Prosecco in una pentola grande, portate a bollore, immergete i funghi e dopo un minuto spegnete; lasciate riposare i funghi nel liquido per 4 ore.

2 Sgocciolate i funghi, strizzateli e conditeli con 4 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente, le foglie d'alloro, gli spicchi d'aglio sbucciati e tagliati a metà, il pepe, i semi di coriandolo e abbondante olio. Mescolate e suddividete nei vasetti sterilizzati.

3 Aggiungete olio extravergine nei vasetti fin quasi all'orlo, schiacciate delicatamente i funghi con il dorso di un cucchiaino per eliminare eventuali bolle d'aria e chiudete con i coperchi.



I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Superiore di Cartizze Valdobbiadene D.O.C.G. Dry Millesimato – Bortolomiol

Dalle colline del Cartizze, vero e proprio grand cru, provengono i Valdobbiadene di maggior pregio. È qui che nasce il Prosecco di questo storico marchio che produce spumanti di estrema finezza, soprattutto quando si tratta di bilanciare dolcezza e vivacità: questo vino è ottenuto con pressatura soffice della Glera a fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Perfetto per le grandi occasioni, da solo o con pasticceria secca (€ 25).

**San Paolo Castelli di Jesi
Verdicchio Riserva D.O.C.G.
Pievealta** – Dal vigneto sul Monte Follonica nasce l'ambiziosa ed elegante Riserva prodotta solo nelle migliori annate. Graduale ed elegante, l'oro liquido profuma di agrumi canditi, frutti tropicali, gelsomino ed erbe aromatiche; provatelo a 12-13° con il brodetto marchigiano, con crostacei, pesce e carni bianche (€ 23,50).



Collineri Brut Lessini Durello Cantina Montecchia

I Monti Lessini, nel veronese, sono famosi per la biodiversità: boschi e insetti impollinatori vivono in simbiosi con i vigneti. Il benessere delle viti va di pari passo con la qualità del vino. Da uve Durella in purezza, il Brut al palato è fresco, morbido e cremoso, va a nozze con antipasti e pesce (€ 15,60).

Langhe Nebbiolo Doc 2021 L'Astemia Pentita

La cantina dall'animo ribelle e l'estetica visionaria è a Barolo e nasce dalla dichiarazione d'amore per la propria terra di Sandra Vezza. Questo è un vino giovane e fresco, affinato per 12 mesi in tonneau di rovere, dal tannino morbido e setoso, perfetto a fine estate con branzino, tonno e carni bianche, ma anche come aperitivo (€ 16).



Jalé Terre Siciliane Igt

Cusumano – La Tenuta Ficuzza è nella Riserva Naturale a Piana degli Albanesi (Pa). Dai vigneti tra boschi e macchia mediterranea nascono vini unici, come questo Chardonnay in purezza: la fermentazione è in barrique per 8 mesi e gli aromi fruttati lo rendono adatto a piatti di pesce e risotto con crostacei (€ 25).

Vermentino Numero Chiuso A. 2017 / n° 26 – Lvnæ

La nuova cantina è stata inaugurata in luglio a Luni, tra le Alpi Apuane e il mar Ligure. Le bacche di Vermentino delle migliori annate sono dedicate a Numero Chiuso in grado di invecchiare oltre 10 anni, da servire a tutto pasto con pesce e crudità di mare (€ 38, solo 2.600 bottiglie).

Vigna Mazzi 2021 Rosa del Golfo

Lo scorso giugno, durante la manifestazione "Rosati in Terra di Rosati" a Barletta, la cantina salentina si è aggiudicata il primo premio grazie a Vigna Mazzi, rosato dai sentori di piccola frutta rossa e un finale molto persistente. Esuberante, nato nelle terre del Salento, nella piccola contrada di Mazzi affacciata sul golfo di Gallipoli, da sempre è vino particolare. Nasce da uve Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10% con fermentazione in legno di rovere bianco. È un vino longevo tanto quanto un rosso, morbido ed elegante con sapori di nocciola tostata; servitelo a 14-15° con pesce alla griglia, carni bianche e formaggi di media stagionatura (€ 16).

Suppli

NATO COME PIATTO POVERO,
IL GOLOSO BOCCONCINO
DI RISO È L'EMBLEMA
DELLO STREET FOOD
DI TRADIZIONE CAPITOLINA

di Paola Mancuso, scelta del vino di Sandro Sangiorgi





Fosse nato oggi, l'emblema del cibo romano "da passeggio" potrebbe ambire all'uso della schwa (la vocale di genere neutro che comprende sia maschile che femminile). La sfiziosa crocchetta di riso nasce infatti di genere femminile: "la" supplì è la ricetta che Ada Boni, autorevole gastronomo e influencer ante litteram, descrive nel suo volume *La Cucina Romana*, pubblicato quasi cent'anni fa (1929) e considerato una bibbia della cucina tradizionale capitolina: si fa cuocere il riso "in un po' di sugo di umido o, in mancanza di questo, in un sugo finto", cioè senza carne, condito poi "con del burro, del parmigiano grattato e un paio di uova intiere sbattute come per frittata". Una volta raffreddato doveva essere modellato attorno a un ripieno "più ricco o meno ricco, secondo l'opportunità": Ada Boni cita, tra l'altro, le rigaglie di pollo, che "si cuociono a parte con un po' di strutto, un po' di cipolla e un po' di sugo", per poi aggiungervi i funghi secchi e qualche dadino di provatura. Infine, la copertura di pangrattato e "le supplì si friggono subito, bionde e croccanti".

Se quella di Ada Boni è la prima ricetta ufficiale, in verità i romani gustavano il supplì già a inizio Ottocento, dopo l'arrivo dell'esercito napoleonico. Le stesse truppe francesi che avevano occupato il Regno di Napoli, da lì portarono nella capitale un ingrediente ancora poco diffuso, il riso, che a Roma venne interpretato secondo quella che probabilmente era una variante (molto) semplificata del sartù napoletano. D'altronde, anche l'origine dell'inedito termine "supplì" pare derivare dal francese "surprise" (che si pronuncia "surpris" ed è femminile, giusto per dar credito al genere usato dalla Boni), dove la sorpresa sta nel ripieno, che si rivela solo dopo il primo morso alla crosticina croccante. Veri precursori dello street food, i supplì sono rimasti a lungo un cibo popolare, venduto in piccole friggitorie o nelle piazze, cotti all'interno

di "caldare" fumanti d'olio; solo negli anni Cinquanta hanno iniziato a essere recuperati e rilanciati da personaggi come "Giggi" Fazi, il cuoco della Dolce vita, che li propose come antipasto nella sua Hostaria.

"La" supplì descritta da Ada Boni è molto vicina al fritto che conosciamo oggi, anche se il cuore di formaggio ora è prevalentemente di mozzarella, che ha soppiantato la provatura. Così come è raro, con l'eccezione di pochi appassionati della tradizione, trovare cuochi che ancora utilizzano le "rigaje" di pollo, perlopiù sostituite da un più delicato ragù di manzo, preferito da molti palati contemporanei. La ricetta, pur nell'ambito della tradizione, conta molte varianti, come quella da noi riportata; ma sono numerose anche le nuove interpretazioni creative, che addirittura sostituiscono l'ingrediente principale, il riso, con la pasta.



LAURA SPINELLI

BERE GIUSTO

IL SUPPLÌ È UN PIATTO UNICO. ALLA SODDISFAZIONE DEL PALATO E DELLO STOMACO SI UNISCE IL PIACERE DELLA VARIETÀ ESPRESSIVA CHE COINVOLGE IL LATO EMOTIVO E QUELLO INTELLETTUALE, IN ALTRE PAROLE ACCONTENTA IL CORPO E LO SPIRITO. LA PASSERINA COSTAFREDDA DELLA FAMIGLIA NORO SEGUE IL MEDESIMO PERCORSO. OTTENUTA DA UN'AGRICOLTURA VIVA ATTRAVERSO LA CONDUZIONE BIODINAMICA E LA GUIDA DELLE FERMENTAZIONI SPONTANEE, LA SPECIALITÀ LAZIALE SI MUOVE SUI VARI PIANI OFFERTI DALLA RICETTA, È DISINVOLTA NEL SALUTARE L'EQUILIBRIO TRA POMODORO E RISO, REGGE L'IMPATTO RADICALE DELLE INTERIORA E DELLA CARNE, CONDIVIDE LO SCIOGLIERSI DEL FORMAGGIO E SI LASCIA VINCERE DALLA STANCHEZZA, IN UNA MERAVIGLIOSA SENSAZIONE DI ABBANDONO.

Tradizione capitolina

ALLA QUINTA GENERAZIONE DI UNA FAMIGLIA DI RISTORATORI, ARCANGELO DANDINI, NATIVO DEI CASTELLI, È UNO DEI MASSIMI CONOSCITORI DELLA CUCINA ROMANA E DELLA SUA STORIA. È CHEF PATRON DELL'ARCANGELO, RISTORANTE NEL RIONE PRATI, CHE PROPONE LA CUCINA TRADIZIONALE CAPITOLINA E LAZIALE, SULLA QUALE DANDINI HA SCRITTO I LIBRI: "MEMORIA A MOZZICHI" E "ANIMELLE-VIAGGIO DI UN OSTE". E SEMPRE SULL'ONDA DEL CIBO DELLA MEMORIA, 10 ANNI FA HA AVUTO L'IDEA DI APRIRE LA FRIGGITORIA GOURMET SUPPLIZIO (SUPPLIZIOROMA.COM), DIVERTENTE GIOCO DI PAROLE CHE RIVELA L'AFFEZIONE PER LO STREET FOOD ROMANO.

I SUPPLÌ SONO UNO DEI SUOI PIATTI ICONA, CHE PROPONE ANCHE NEL SUO RISTORANTE GARUM, APERTO DA POCO A LONDRA. CE NE PUÒ

PARLARE? I SUPPLÌ SONO RICAVATI DA UN RISOTTO "RIPOSATO", PER QUESTO UTILIZZO CARNAROLI STAGIONATO UN ANNO E MEZZO. È IMPORTANTE CHE RILASCI LA GIUSTA QUANTITÀ DI AMIDO, MANTENENDO IL GERME. LO UNISCO A RIGAGLIE DI POLLO (SOLO CON QUESTE IL SUPPLÌ PUÒ DEFINIRSI TALE) SENZA ALTRE CARNI, CON PORCINI SECCHI E SALSA DI POMODORO, ABBONDANTE (2 LITRI OGNI KG DI RISO). COME AROMI, SEMI DI FINOCCHIO E BASILICO. **ARRIVIAMO ALLA PANATURA...** PASSO I SUPPLÌ IN UNA PASTELLA D'ACQUA E FARINA. MIA MAMMA E MIA NONNA VELIA, INVECE, UNIVANO L'UOVO AL RISOTTO CONDITO; IO PREFERISCO NON UTILIZZARLO, PERCHÉ TRA RIGAGLIE (500 G OGNI KG DI RISO), PARMIGIANO E ALTRI INGREDIENTI IL RIPIENO È GIÀ IMPORTANTE E L'UOVO LO APPESANTIREBBE.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI DELLA
CAPITALE E DINTORNI CHE
OFFRONO QUESTA E ALTRE
SPECIALITÀ ROMANE.

SUPPLIZIO

*Via dei Banchi Vecchi 143, Roma,
tel. 0689871920*

NEL PIENO CENTRO DI
ROMA, È IL LOCALE
DEDICATO AI SUPPLÌ APERTO
DALLO CHEF ARCANGELO
DANDINI. SI PUÒ SCEGLIERE
TRA LE MOLTE VERSIONI:
OLTRE AL CLASSICO, CI
SONO QUELLI ISPIRATI
AI GRANDI PRIMI
DI TRADIZIONE ROMANA
(ALL'AMATRICIANA, ALLA
CARBONARA, CACIO E PEPE).
NON MANCANO ALTRE
SFIZIOSERIE, COME
POLPETTE DI ALICI,
MOZZARELLA IN CARROZZA,
CREMA FRITTA. UN CORNER
DI SUPPLIZIO SI TROVA
ANCHE AL MERCATO DI
TESTACCIO.

PIZZERIA SANCHE DAL 1969

*Via della Torre Clementina 142,
Fiumicino (Roma),
tel. 066580690*

LOCALE APERTO DA
CINQUANT'ANNI, FAMOSO
PER LA SUA PIZZA IN TEGLIA
(RICHIESTISSIMA QUELLA
FARCITA CON PATATE E
PORCHETTA), FATTA CON
FARINA SEMI INTEGRALE
DI TIPO 2 E POCHISSIMO
LIEVITO. NON MANCANO I
FRITTI: SUPPLÌ TRADIZIONALI
O CREATIVI, COME QUELLI
DI PASTA (TONNARELLO
ALLO SCOGLIO, PASTA E
FAGIOLI CON COZZE) O, IN
STAGIONE, AL PANETTONE.

SUPPLÌ

*Via di S. Francesco a Ripa 137,
Roma, tel. 065897110*
APERTO NEL 1979 NEL CUORE
DI TRASTEVERE, È UN
PICCOLO LOCALE CHE OFFRE
PRIMI, PIZZE E SOPRATTUTTO
SUPPLÌ: AL RAGÙ DI CODA
ALLA VACCINARA,
ALL'AMATRICIANA, CACIO
E PEPE, CARBONARA. NON
MANCANO ALTRI FRITTI,
ANCHE DI PESCE (BACCALÀ,
ALICI), CROCCHETTE E FIORI
DI ZUCCA FARCITI.



SUPPLÌ

MEDIA
PER CIRCA 20 SUPPLÌ
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

**400 g di riso Roma o Vialone - 200 g tra rigaglie di
pollo (fegatini, ventrigli) e polpa macinata di manzo
(o vitellone) - 20 g di funghi secchi - 1/2 cipolla - 1
piccola carota - 500 ml di passata di pomodoro - 200
g di mozzarella fiordilatte (o provola dolce) - 3 uova
- 50 g di grana Dop grattugiato - 1,2 litri di brodo
vegetale - 1/2 bicchiere di vino bianco - pangrattato
- olio extravergine d'oliva - olio di semi di arachide -
sale - pepe**

1 Fate rinvenire i funghi secchi in una ciotola
di acqua tiepida. Pulite i ventrigli e i fegatini,
lavateli e sminuzzateli finemente.

2 Pulite la mezza cipolla e la carota,
riducetele a dadini minuscoli e fateli appassire
dolcemente in una casseruola capiente
con poco olio d'oliva caldo. Unite le rigaglie
preparate, la polpa macinata, alzate la fiamma
e fate rosolare bene, mescolando. Salate,
pepate e sfumate con il vino.

3 Unite la passata di pomodoro e i funghi
strizzati e tagliuzzati. Coprite e cuocete
dolcemente, finché il sugo si sarà ristretto.

4 Aggiungete il riso e lasciatelo insaporire
nel sugo; quindi, versate il brodo bollente,
un mestolo alla volta, e procedete come per
un risotto, mescolando spesso. Levatelo dal
fuoco quando è ancora al dente e mantecate
con il grana grattugiato.

5 Trasferite il risotto su una placca, allargatelo
e lasciatelo raffreddare completamente.

6 Al momento di preparare i supplì, riducete
la mozzarella (o la provola) a listarelle.
Prelevate un'abbondante cucchiata di riso,
mettetelo nel palmo della mano inumidita,
allargatelo, formate un incavo e mettevi
al centro qualche listarella di formaggio.
Richiudete, premendo bene, e modellate
i supplì dando loro una forma allungata,
compattandoli bene per non lasciare fessure.

7 Passate i supplì nelle uova sbattute, poi
nel pangrattato. Una volta pronti, lasciateli
rassodare in frigorifero. (potete prepararli
in anticipo e friggerli al momento). Scaldate
abbondante olio di semi (170°) in una padella
profonda e friggete pochi supplì per volta,
girandoli, fino a quando saranno dorati.

8 Scolateli su carta da cucina e serviteli caldi.

MAURIZIO LODI (8)

in edicola

DAL
22
AGOSTO



CON **sale & pepe**
LA GUIDA **METE DEL GUSTO**.
18 ITINERARI DAL PIEMONTE ALL'ABRUZZO
PER SCOPRIRE **LE ECCELLENZE**
DEL **TERRITORIO**.

Stile Italia Edizioni

Stato patrimoniale

Attivo	
B) Immobilizzazioni	
I - Immobilizzazioni immateriali	
4) concessioni, licenze, marchi e diritti simili	833
5) avviamento	2.380.000
7) altre	52.590
Totale immobilizzazioni immateriali	2.433.423
II - Immobilizzazioni materiali	
4) altri beni	41.514
Totale immobilizzazioni materiali	41.514
III - Immobilizzazioni finanziarie	
1) partecipazioni in	
a) imprese controllate	4.835.000
Totale partecipazioni	4.835.000
2) crediti	
d-bis) verso altri	
esigibili entro l'esercizio successivo	818
Totale crediti verso altri	818
Totale crediti	818
Totale immobilizzazioni finanziarie	4.835.818
Totale immobilizzazioni (B)	7.310.755
C) Attivo circolante	
II - Crediti	
1) verso clienti	
esigibili entro l'esercizio successivo	1.935.421
Totale crediti verso clienti	1.935.421
4) verso controllanti	
esigibili entro l'esercizio successivo	724.977
Totale crediti verso controllanti	724.977
5-bis) crediti tributari	
esigibili entro l'esercizio successivo	495.564
Totale crediti tributari	495.564
5-ter) imposte anticipate	2.836
5-quater) verso altri	
esigibili entro l'esercizio successivo	184.551
Totale crediti verso altri	184.551
Totale crediti	3.343.349
IV - Disponibilità liquide	
1) depositi bancari e postali	53.235
3) danaro e valori in cassa	1.609
Totale disponibilità liquide	54.844
Totale attivo circolante (C)	3.398.193
D) Ratei e risconti	97.194
Totale attivo	10.806.142
Passivo	
A) Patrimonio netto	
I - Capitale	
10.000	
VI - Altre riserve, distintamente indicate	
Riserva straordinaria	-
Versamenti in conto futuro aumento di capitale	2.050.000
Versamenti in conto capitale	731.735
Varie altre riserve	(15)
Totale altre riserve	2.781.720
IX - Utile (perdita) dell'esercizio	(2.326.881)
Totale patrimonio netto	464.839
B) Fondi per rischi e oneri	
4) altri	
1.075.000	
Totale fondi per rischi ed oneri	1.075.000
C) Trattamento di fine rapporto di lavoro subordinato	497.060
D) Debiti	
7) debiti verso fornitori	
esigibili entro l'esercizio successivo	2.060.118
Totale debiti verso fornitori	2.060.118
11) debiti verso controllanti	
esigibili entro l'esercizio successivo	2.549.425
Totale debiti verso controllanti	2.549.425
11-bis) debiti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	
esigibili entro l'esercizio successivo	1.150.000
Totale debiti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	1.150.000
12) debiti tributari	
esigibili entro l'esercizio successivo	112.984

Totale debiti tributari	112.984
13) debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	
esigibili entro l'esercizio successivo	229.095
Totale debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	229.095
14) altri debiti	
esigibili entro l'esercizio successivo	2.625.479
Totale altri debiti	2.625.479
Totale debiti	8.727.101
E) Ratei e risconti	42.142
Totale passivo	10.806.142

Conto economico

A) Valore della produzione	
1) ricavi delle vendite e delle prestazioni	8.063.026
5) altri ricavi e proventi	
altri	1.296.786
Totale altri ricavi e proventi	1.296.786
Totale valore della produzione	9.359.812
B) Costi della produzione	
6) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	2.334.988
7) per servizi	4.505.767
8) per godimento di beni di terzi	255.640
9) per il personale	
a) salari e stipendi	3.071.458
b) oneri sociali	929.972
c) trattamento di fine rapporto	274.778
e) altri costi	332.499
Totale costi per il personale	4.608.707
10) ammortamenti e svalutazioni	
a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	355.160
b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	10.740
d) svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità liquide	21.600
Totale ammortamenti e svalutazioni	387.500
12) accantonamenti per rischi	100.000
14) oneri diversi di gestione	221.907
Totale costi della produzione	12.414.509
Differenza tra valore e costi della produzione (A - B)	(3.054.697)
C) Proventi e oneri finanziari	
16) altri proventi finanziari	
d) proventi diversi dai precedenti	
altri	3
Totale proventi diversi dai precedenti	3
Totale altri proventi finanziari	3
17) interessi e altri oneri finanziari	
altri	-
Totale interessi e altri oneri finanziari	-
17-bis) utili e perdite su cambi	
-	
Totale proventi e oneri finanziari (15 + 16 - 17 + - 17-bis)	3
Risultato prima delle imposte (A - B + - C + - D)	(3.054.694)
20) Imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate	
imposte differite e anticipate	(2.836)
proventi (oneri) da adesione al regime di consolidato fiscale / trasparenza fiscale	724.977
Totale delle imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate	(727.813)
21) Utile (perdita) dell'esercizio	(2.326.881)

DETTAGLIO VOCI ATTIVITA' EDITORIALE		Anno 2022
Stile Italia Edizioni Srl in liquidazione		
1	Vendita di copie	4.810.000 €
2	Pubblicità	1.166.000 €
3	Diretta	342.000 €
4	Tramite concessionaria	824.000 €
5	Ricavi da editoria on line	574.000 €
6	Abbonamenti	86.000 €
7	Pubblicità	488.000 €
8	Ricavi da vendita di informazioni	- €
9	Ricavi da altra attività editoriale	2.810.000 €
10	Totale voci 01+02+05+08+09	9.360.000 €

LIQUIDATORE
Lorenzo Costa

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

SOLIDARIETÀ
ALIMENTARE

Nutrire corpo e anima

Un modello virtuoso per la riduzione degli sprechi è quello dell'Opera Cardinal Ferrari di Milano, che da oltre un secolo aiuta i bisognosi.

Con i suoi furgoncini recupera il cibo invenduto trasformandolo in oltre 60 mila pasti all'anno. La sua mensa è un allegro ritrovo anche per costruire nuove relazioni e partecipare ai laboratori creativi di supporto psicologico (cardinalferrari.it).



OLIVE BENEFICHE UN BOSCO TUTTO BIO

L'olio è un grande alleato del pianeta. Lo dimostra Monini con 1 milione di nuovi olivi biologici piantati tra Umbria e Toscana per assorbire circa 5 mila tonnellate di CO₂. In più, l'azienda organizza laboratori nelle scuole per far conoscere il valore delle olive nella tutela della biodiversità e della salute (monini.com).



Viticultura ECOLOGICA DA PRIMATO

Il nostro Paese è il più importante produttore di vino nel mondo ed il primo ad aver approvato una normativa nazionale per disciplinare le condotte e le certificazioni obbligatorie in tema di sostenibilità nel comparto. Regolamento fortemente voluto dai viticoltori italiani che, sempre più numerosi, si orientano verso la coltivazione biologica o addirittura biodinamica. Produrre meglio inquinando meno e incrementando il fatturato si può, come conferma il nuovo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Caviro, che pubblica anche la rivista online a tema *Innesti*. Una realtà enorme con 11.650 soci, 27 cantine in 7 Regioni d'Italia e 600 mila tonnellate di uva coltivata. Abbattute le emissioni di CO₂, riutilizza il 40% delle acque di lavorazione e riconverte il 99% degli scarti di lavorazione. Inoltre, partecipa al progetto cofinanziato dalla UE per creare una miscela organica di concime e una nuova bioplastica ricavata dai fanghi di depurazione (caviro.com).



MUCCHE FELICI LATTERIA ANTISPRECO

L'azienda casearia Nonno Nanni, vicino a Treviso, ha creato un nuovo sistema antispreco digitalizzato per la sua linea produttiva, garantendo il massimo della freschezza e minimizzando lo stress lavorativo. Inoltre, le confezioni sono compostabili, l'energia utilizzata proviene da fonti rinnovabili e il benessere animale nelle stalle è garantito: perché il buon latte viene da mucche felici (nonnonanni.it).



QUALITÀ MONDIALE

Fornitori certificati

Con il progetto *Our World* Cameo salvaguarda l'ambiente riducendo gli sprechi energetici e alimentari in tutto il mondo. Utilizza impasti che si conservano a temperatura ambiente, imballaggi riciclabili, fornitori di cacao, vaniglia e pesce certificati sostenibili e uova solamente di galline allevate a terra (cameo.it).



Pomodorini del Piennolo

Tra le tante varietà di pomodorini campani, protagonisti indiscussi della cucina regionale e pure dei presepi napoletani, quelli che crescono sulle pendici vulcaniche hanno un bouquet aromatico unico. Sono i Pomodorini del Piennolo

del Vesuvio, con tanto di certificazione Dop e Consorzio di tutela, discendenti di vecchie cultivar autoctone dai nomi fantasiosi (Principe Borghese, Re Umberto, Fiaschella, Lampadina, Patanara) con caratteristiche molto simili, a cominciare dal vivace sapore dolce acidulo e il rosso intenso della buccia spessa e della polpa consistente. Sono ovali, leggermente costolati e pesano almeno 25 g ciascuno. Questo vale per i pomodorini freschi, ma ci sono anche quelli conservati “al piennolo” (pendolo in napoletano, da qui il loro nome), appena più scuri e saporiti, in grappoli da 1 a 5 chili ottenuti unendo tante scocche (i grappolini recisi) con una

COLTIVATI SULLE PENDICI DEL VESUVIO, QUESTI PICCOLI ORTAGGI DOP MOLTO SAPORITI SI CONSUMANO FRESCHI O CONSERVATI APPESI IN GRANDI GRAPPOLI

di Silvia Bombelli, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

tecnica inventata dalle mogli dei pescatori che con un sapiente gioco di intrecci, come quello usato per riparare le reti, creavano robusti mazzi di pomodorini che appendevano in locali ben areati per farli asciugare. Il metodo non è cambiato e, oggi come allora, i pomodorini esposti all'aria perdono gradualmente consistenza concentrando i loro aromi e conservarsi al naturale fino a primavera. È l'elevata acidità dovuta alla concentrazione minerale del terreno vulcanico, però, a rendere possibile la lenta conservazione senza impoverimento delle qualità organolettiche. Con altre varietà di pomodoro, infatti, non sarebbe possibile ottenere un prodotto simile. L'importante, comunque,

ai piedi del vulcano

L'area di produzione e conservazione è quella del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio, con appezzamenti sparsi per un totale di circa 480 ettari e una produzione annuale media di 4 mila tonnellate. Si comprano (tra i 2 ai 6 euro al chilo) anche online (piennolovesuviiodop.it).

SCIALATIELLI CON POMODORINI DEL PIENNOLO E LARDO

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 40
MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
960 CAL/PORZIONE

per gli scialatielli 500 g di farina 00 – 250 ml di latte – 1 uovo – 30 g di pecorino grattugiato – 10 foglie di basilico – 20 ml di olio extravergine d'oliva – 6 g di sale

per il condimento 200 g di lardo in una fetta – 500 g di pomodorini del piennolo – 1 cipolla – foglioline di basilico per guarnire – pecorino o caciocavallo da grattugia – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate il basilico. Disponete la farina a fontana, unite al centro tutti gli ingredienti per gli scialatielli e lavorate con le mani fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno mezz'ora. Stendete l'impasto con il matterello in una sfoglia spessa circa 4-5 mm e arrotolatela. Con un coltello affilato ricavate tanti anelli di circa 1 cm e srotolateli delicatamente.

2 Sbucciate e tritate la cipolla. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Tagliate il lardo a dadini piccoli. In una padella grande con un filo d'olio soffriggete la cipolla, unite il lardo e fate cuocere fino a che il grasso incomincerà a sciogliersi. Unite i pomodorini, regolate di sale, pepate e lasciate cuocere a fuoco molto dolce per circa 15 minuti.

3 Cuocete gli scialatielli in una pentola di acqua bollente salata per circa 12 minuti, scolateli al dente e rovesciateli nella padella con i pomodorini. Fateli saltare nel condimento e serviteli con foglioline di basilico e pecorino o caciocavallo grattugiati.

è selezionare e recidere i grappoli che presentino un terzo circa di pomodorini ancora in fase di maturazione per prolungare il periodo di conservazione a regola d'arte e consumarli al bisogno staccando man mano i pomodorini pronti: raggrinziti ma non troppo. In alternativa, i Pomodorini del Piennolo, si possono mettere sotto vetro "a pacchettelle", divisi in due e conservati nel loro sugo al naturale. Come spiega Francesco Ambrosio, titolare dell'azienda agricola L'oro del Vesuvio dove coltiva anche la varietà gialla Giaggiù (non è certificata perché solo recentemente riscoperta) e con i Pomodorini del Piennolo realizza anche confetture e polveri, "gran parte del territorio della Dop si trova nell'area del Parco Nazionale del Vesuvio dove l'uso di acqua per l'irrigazione è ridotto allo stretto necessario". Il che rende i pomodorini, oltre che sostenibili, ancora più buoni grazie alla concentrazione dei succhi. Anzi, sembra che la tipica punta del pomodorino si sia sviluppata proprio qui, per catturare più a lungo la rugiada del mattino e reidratarsi. "Inoltre, come certificato dall'Università di agraria Federico II che sta studiando questa varietà di pomodoro, il ridotto contenuto di nichel e la maggior concentrazione di potassio e fosforo, la rende più digeribile". Si usano per condire la pasta, insaporire i secondi, soprattutto di pesce, pane e patate dando un tocco unico a ogni piatto. Secondo la leggenda, infatti, il terreno vesuviano è speciale perché bagnato dalle lacrime di Gesù (da qui il vino locale Lacryma Christi). Quel che è certo, invece, è che i "regali" Pomodorini del Piennolo sono arrivati a Napoli in pompa magna a metà '700, quando il viceré peruviano ne fece dono a Ferdinando IV, appena incoronato.



nel numero di ottobre in edicola dal 26 settembre



Il prossimo Sale&Pepe è un numero **SPECIALE**, ricco di piatti ma anche di racconti. Storie che svelano come per tante **DONNE** il cibo è un modo per “far star bene” e “star bene”. Donne che per professione o vocazione cucinano per gli **ALTRI**, custodiscono **TRADIZIONI** antiche, tutelano **PRODOTTI** e territorio, preparano ricette **SALUTARI**, favoriscono l'**INTEGRAZIONE** o educano a **MANGIARE** bene. Che, in grandi imprese o piccoli atti quotidiani, sperimentano il semplice **GUSTO** del **BENESSERE**.

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

settembre 2023

DIRETTORE EDITORIALE

Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE

Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it

ICONOGRAFICO

Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Aura Basso, Silvia Cappuzzello, Laura Cereda, Claudia Compagni, Emanuela De Santis, Gian Marco Folcolini, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Elena Luraghi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Ambra Poli, Giovanna Ruò Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Manuela Soressi, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Sunray Photo, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)

Liquidatore: Lorenzo Costa

Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28
20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it

Telefono dall'Italia: 02 4957 2008

Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>.

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)

Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

Il tuo cane ha intolleranze alimentari?



Chiedi consiglio al tuo veterinario di fiducia sull'alimentazione più adeguata al suo stato di salute e prova la nostra linea dietetica formulata senza l'utilizzo di cereali.



Monge
Grain Free Veterinary Diets
VetSolution

MADE IN ITALY

NO CRUELTY TEST



GREENCOMPANY



**Scegliere Grana Padano
significa abbracciare i valori italiani.**

I luoghi dove nasce, la maestria dei casari,
le tradizioni, l'allegria a tavola, l'amore
per la cultura, il benessere e la passione.
È il gusto italiano che ha fatto
innamorare il mondo.
Un'emozione da condividere.



Un'emozione italiana.

IL FORMAGGIO DOP PIÙ CONSUMATO AL MONDO.